வைரவிழா ஆண்டு

அதிக பக்கங்கள்

கல்கி

KALKI
7.10.2001
ரூ. 6.00



உணவு ஸ்பெஷல்!



CANCO • BLR • KSDL • MSBS • 2001



கடுகு

★ ஒரு டீஸ்பூன் கடுகில் 9 கலோரிகள் உள்ளன.

★ புரதம், கொழுப்பு, கார்போஹைட்ரேட், சோடியம், பொட்டாஷியம் அடங்கிய கடுகில், வைட்டமின் எதுவும் இல்லை.

★ கடுகு இலையை, பஞ்சாபி, மெக்ஸிகன் உணவு வகைகளில் அதிகம் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

★ வங்காளிகள், கடுகு எண்ணெயைத் தவிர, வேறொரு எண்ணெயை நினைத்துக் கூட பார்ப்பதில்லை.

★ பூஞ்சாளன் பிடிப்பதைத் தடுக்கும் ஆற்றல் அமர்க்களமாக இருப்பதால், ஊறுகாய்களில் ப்ரிசர்வேட்டிவ்வாக கடுகு எண்ணெய் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

★ பிரான்ஸ் நாட்டில் உள்ள பியூட்டி பார்லர்களில் கடுகு எண்ணெய் ஆயில் மசாஜுக்கு ஏக கிராக்கி

★ 'ஆல்ஃபா லினோலெனிக் ஆசிட்' என்னும் அமிலம், கடுகில் நிறைய இருப்பதால் இருதய நோய் வராமல் தடுக்கிறது.

★ கடுகுக் கீரையில், வைட்டமின் ஏ, வைட்டமின் சி சத்து அபரிமிதமாக உள்ளதால், சத்தான உணவாகிறது.

★ ஒரு பல் பூண்டு தாளித்த, கடுகு எண்ணெயை ஆற வைத்து காதில் விட, காது வலி நீங்கும்.



நீ எள்ளா? நான் கடுகு!

அலெக்ஸாண்டர் தி கிரேட் தெரியுமில்லையா? அவரது எதிரியான பாரசீக தளபதி டேரியஸ், தமது படை பலத்தைக் காட்டும் வண்ணம் ஒரு பெரிய மூட்டை நிறைய எள்ளு அனுப்பி வைத்து, "இந்த மூட்டையில் எவ்வளவு எள்ளு இருக்கிறதோ, அவ்வளவு சிப்பாய்கள் என்னிடம் உள்ளனர்" என்று குறிப்பிட்டிருந்தாராம். பதிலுக்கு அலெக்ஸாண்டர், ஒரு சிறிய மூட்டை நிறைய கடுகு அனுப்பி வைத்து, "சின்ன மூட்டைதான். ஆனால் கடுகு சிறுத்தாலும் காரம் போகாது" என்று நெத்தியடி தந்தாராம்.

கல்கி இன்டர்நெட் முகவரி : www.kalkiweekly.com
ஈ மெயில் : kalkiweekly@vsnl.com

வினோத்

திரைப் படத்தில் வசனத்துக்கு வேலை இல்லை என்று முதன் முதல் நிலைநாட்டிய பெருமை டைரக்டர் மணிரத்னத்தையே சேரும். Words are great foes of reality என்பதை உணர்ந்தவர் அவர். குறைந்த வார்த்தையாக, அல்லது வார்த்தையே இல்லாமல் செய்து, கும்மென்று எஃபெக்ட் கொடுக்க முடியும் என்பதை அறிந்தவர்.

தான் ரசித்த படக் காட்சிகளை ஒய்.ஜி.மகேந்திரா தொகுத்து வழங்கியபோது அதில் இடம் பெற்ற 'அக்னி நட்சத்திரம்' மணிரத்னத்தின் ஆற்றலை எடுத்துக் காட்டியது.

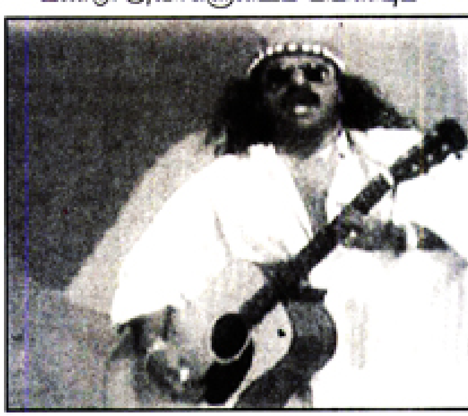
குடிகார அப்பா விஜயகுமாரை வேண்டா வெறுப்பாக ரிக்ஷாவில் ஏற்றி அவருடைய வீட்டில் கொண்டு போய்ச் சேர்ப்பிக்கிறார் கார்த்திக். வழியில் இரண்டு மூன்று வார்த்தைதான் பேச்சு. அவர்கள் வருவதை மாடியிலிருந்து பார்க்கும் இன்னொரு பிள்ளை பிரபு, கிடுகிடுவென்று இறங்கி வருகையில், 'யார், அப்பாவா வருகிறார்?' என்று அம்மா சுமித்ரா கேட்க, 'ஆமாம்' என்ற ஒரே சொல்லுடன் விரைகிறார் மகன். 'குடிச்சிட்டு வந்திருக்காரா?' என்பது அம்மாவின் அடுத்த கேள்வி. கடைசிப் படியில் இறங்கினப்ப பிரபு கோபத்துடன் திரும்பிப் பார்த்து, 'பின்னே?' என்று பதிலளித்துவிட்டு வாசலுக்குப் போகிறார். அடுத்து -

கார்த்திக்கிடமிருந்து பிரபு, அப்பாவைப் பிடித்துக் கொள்ளும்போது மௌனம். ஆதரவுக்கு நீளும் கார்த்திக்கின் கையைக் தட்டி விடுகையில் மேலும் மௌனம். உள்ளே வர நினைக்கும் கார்த்திக்கைக் தடுத்துவிட்டு கேட்டை மூடித் தாழிடும் போது மேலும் மேலும் மௌனம். நிசப்தம்.

மணியான டைரக்டர் செதுக்கிய ரத்னமான சிற்பம்.



An Englishman even when he is alone, forms an orderly queue of one என்று தங்களைப் பற்றி இங்கிலீஷ்காரர்கள் பெருமையடித்துக் கொள்வது உண்டு. அவர்களுடைய பிபிஸியும்



• ஆதித்யன்

அப்படித்தான். உலகமே திமிலோகப் பட்டுக் கொண்டிருக்கும் சமயத்தில்கூட, அமைதியாக, நிதானமாகச் செய்திகளை வழங்கிக் கொண்டிருக்கிறது.

முன்னாள் அமெரிக்க அதிபர் பில் கிளின்டன் பிபிஸியில் சொன்ன தகவல் வேடிக்கையானது.

பயங்கரவாதி ஒசாமா பின் லேடனைச் சிறைப் பிடிக்க வேண்டுமென்று மூன்று வருடம் முன்பே அவர் முயற்சி செய்தாராம். ஆள் பிடிபட்டால் தீர்த்து விடும்படிகூடச் சொல்லியிருந்தாராம். அதிரடிப் படைக்குப் பயிற்சியும் கொடுத்திருந்தாராம். உளவுத் துறை போதிய சுறுசுறுப்பைக் காட்டாததால் திட்டம் நிறைவேறவில்லையாம்.

போதிய சுறுசுறுப்பைக் காட்டவில்லை என்று தெரிந்ததும் கிளின்டன் நடவடிக்கை எடுத்திருக்க வேண்டாமோ? எடுக்கவில்லை. அவரைச் சொல்லிக் குற்றமில்லை. மனிதருக்குப் பல வேலைகள். (லீலைகள் என்றும் சொல்லலாம்.)

பேச்சா? அது எதற்கு?

எல்லாத் தமிழ் சேனல்களிலுமே ஆங்கிலத்தில் செய்தி வாசிக்கிறார்கள். அனேகமாகப் பெண்கள்தான். ஆண்களைவிட நன்றாகவே சொல்கிறார்கள். ஒரு மங்கை மட்டும் மேக்கப்பும் ஹெவி. உச்சரிப்பும் ஹெவி. தேவையில்லாத இடங்களில் சொற்களுக்குக் கடுமை கொடுத்து, அனாவசிய இடங்களில் கருத்தை வெட்டுகிறார். எனினும் let us be chivalrous. பெண் குலத்தைக் கேலி செய்யக் கூடாது.

பாராட்டத்தக்க ஒருவர், ராஜ் டீ.வி.யில் இரவு பத்தரை மணிக்குச் செய்தி படிக்கும் ஐஸ்வர்யா. எந்த உணர்ச்சியும் வெளிப்படுத்தாத நடுநிலையாளர் குரல். சீரான வேகம். அளவான அழுத்தம். இவருடைய சிறப்பில் பாதிப் பங்கு செய்தி ஆசிரியருக்குப் போக வேண்டும். உயிரற்ற தலைப்புச் செய்திகளாகத் தராமல் விஷயத்தின் நீள அகலம், பிரச்னையின் முன் சரித்திரம், பின் விளைவு, ஹேஷ்யம் முதலியவற்றையும் சேர்த்து, ஒரு தரமான பத்திரிகையின் தலையங்கத்தைப் போல் வழங்குகிறார்கள். இந்தப் பத்தரை மணிச் செய்தி ஒரு பத்தரை மாற்றுத் தங்கம்.



* மணிரத்னம்

'சென்னை டைம்'ஸில் (ஸன்) 'கிருஷ்ணா முகுந்தா முராரே' ஆல்பம் காட்சியைக் காட்டினார்கள் திடுக் திடுக்கென்று தலைநீட்டும் பாட்டுக்காரர்களும் 'படக் படக்' கென்று நெட்டி முறிக்கும் ஆட்டக்காரர்களும் சரியான பயல்கள் - ஸாரி, புயல்கள். Man is in love with pleasure. அதுவும் இளவயதுக்காரர்களுக்குக் கும்மாளமாகத்தான் இருந்திருக்கும்.

என்றாலும், பக்தி ரசம் கொட்டும் பழம் பெரும் பாடலை இப்படிக் குதறுவது நியாயம்தானா? கிருஷ்ணருக்கோ, முகுந்தருக்கோ, முராரிக்கோ, பாடிய தியாகராஜ பாகவதருக்கோ, பாடலை இயற்றிய பாபனாசம் சிவனுக்கோ பெருமை சேர்ப்பதாக இல்லை.

ஜீ டிவியில் யோகா பயிற்சியொன்றைச் சொல்லித் தந்தார் ஒரு ஜிப்பாதாரி. தரையில் சாதாரணமாக உட்கார். ஒரு காலை நீட்டு, மறுகாலை மடக்கு. வலது கையை உயர்த்தி முழங்காலுக்கு இந்தப் பக்கமாகக் கொண்டு வா. உள்ளங்கை தரையில் படும்படி வை. பிறகு மறுகாலை நீட்டி, மறுகாலை மடக்கி, மறுகையை உயர்த்தி மறுபக்கம் வை. இவ்வளவையும் செய்த பின் இரண்டு கைகளையும் பின்னால் ஊன்றி மார்பை நிமிர்த்தி ஹாய்யாக, சாய்ந்து கொள்.

இவ்வளவு கஷ்டப்படுவதற்குப் பதில் முதலிலேயே இரண்டு கையையும் பின்னால் ஊன்றி ஹாய்யாக இருக்கலாமே என்று கேட்பது மடத்தனம். An empty sack can not stand up என்பது ரஷ்யப் பழமொழி. எனவே உடலுக்குள்ளும் உள்ளத்துக்குள்ளும் ஏதாவது திணித்துக் கொண்டிருப்பது நல்லதுதான்.

"இதுக்கு முன்னே எங்கே வேலை செஞ்சீங்க? எங்களுடைய டேஸ்ட் இது தான். புரிஞ்சுக்கிட்டு சமையுங்க" இந்த வகையில் நியமித்து விடுகிறோம் வீட்டில் சமையல் செய்யும் ஊழியரை. ஆனால் நட்சத்திர ஹோட்டல்களில் இதெல்லாம் போதாது. ஒருமுறை தண்டமாகச் சமைத்து விட்டால் அதன் எதிரொலி பலமாகக் கேட்கும். அதைச் சாப்பிட்டவர் விஐபி என்றால் அந்த ஹோட்டலின் இமேஜே சரிந்துவிடும்.

உணவுகளைத் தயாரிக்கும் திறமைசாலிகளுக்கு டிமாண்ட் தொடர்ந்து இருந்து வருகிறது.

சென்னையில் உள்ள 'இன்ஸ்டிடியூட் ஆஃப் ஹோட்டல் மேனேஜ்மெண்ட், கேடரிங் டெக்னாலஜி அண்ட் அப்ளைட் நியுட்ரிஷன்' கல்லூரி 1953ல் சென்னையில் உருவானது. இதற்குச் சில வருடங்களுக்கு முன்பு மும்பையிலும் அதற்குப் பிறகு டெல்லியிலும் உருவாகியிருந்தது. இந்த அமைப்பு இந்திய அரசால் ஏற்படுத்தப்பட்டது. மாநில அரசுகளும், இரு அரசுகளின் சுற்றுலா துறைகளும் இந்தக் கல்லூரியின் பெரும் ஆதரவாளர்கள். கட்டட அமைப்பு போன்ற அடித்தள வசதிகள் மத்திய அரசு அளித்தவை. என்றாலும் நடப்பு செலவினங்கள் இந்தக் கல்லூரி மையத்துடையவை. அந்த விதத்தில் இது ஒரு சுயநிதி நிறுவனம்.



படங்கள்: யோகா

இந்த நிலையில் 'கேட்டரிங் டெக்னாலஜி' எனப்படும் சமையல்கலை நுட்பத்தைத் தொழிற்கல்லூரியில் பயின்று வெற்றி பெற்ற சான்றிதழோடு வருபவருக்கு முன்னுரிமை அளிக்கப்படுகிறது.

நாளுக்கொரு ஃபாஸ்ட் புட் உணவகம், வாரத்துக்கொரு ஹோட்டல் என்று பெருகி வருவதால் பெருமளவில் சமையல்கலை அரசர்களையும் அரசிகளையும் தயாரிக்க வேண்டிய நிர்ப்பந்தம் இருக்கிறது.

வேலை வாய்ப்பு கொட்டிக் கிடக்கும் துறையாக இது இருப்பதற்குக் காரணம் வழக்கமான ஹோட்டல்கள் மட்டுமல்ல. கப்பல்கள், விமானங்கள் இவற்றிற்கென்றே தனி உணவகங்கள், தர நிர்ணயத்தோடு இருக்கின்றன. தவிர நாடு விட்டு நாடு செல்லும் சுற்றுலா பயணிகள் வேறு. ஆக பலவித



"இங்கு தேர்ச்சி பெறுபவர்களில் சுமார் பத்து சதவிகிதம் பேர் வெளிநாட்டு வேலைகளுக்குச் செல்கிறார்கள். ஐந்திலிருந்து பத்து சதவிகிதத்தினர் வெளிநாடுகளில் மேற்படிப்புக்குச் செல்கிறார்கள். காம்பஸ் இண்டர்வியூக்கள்கூட நடக்கின்றன" என்கிறார் இந்த மையத்தின் முதல்வர் திருமதி கிரேஸ் இடி

• கிரேஸ் கிடியான்

யான். இவர் இதே கல்லூரியில் பயிற்சி பெற்றவர்தான்.

"அந்த வகுப்பில் (எழுபதுகளில்) நாங்கள் நாலு பேர்தான் பெண்கள். ஒருத்தி பாதியிலேயே விலகிக் கொண்டு விட்டாள். மற்ற இருவரும் தேர்வில் தோல்வியுற, அந்த முறை டிப்ளமாவை வெற்றிகரமாக முடித்தது நான் மட்டுமே" என்கிறார்.

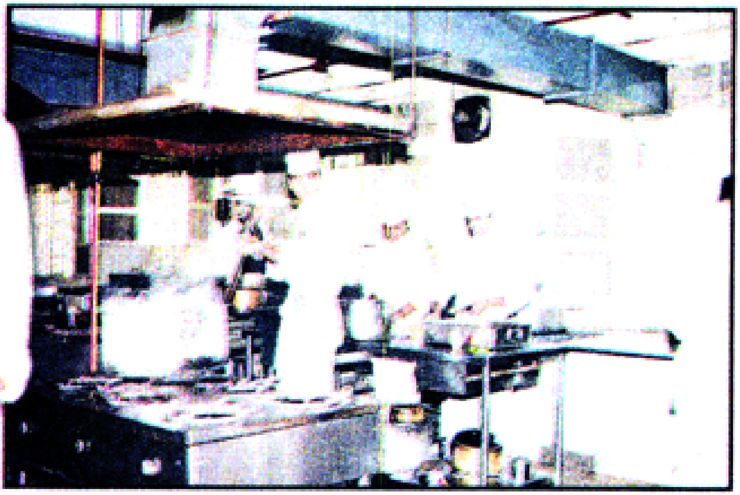
கார்பரேட் செஃப்பாகக்கூட சில பெண்கள் விளங்குகிறார்கள் என்றாலும் இங்கு பயில்பவர்களில் சுமார் ஐந்தில் ஒரு பங்கினர்தான் பெண்கள். 'இல்லத்துச் சமையல் ராணிகளாக' மட்டும் இருக்க முடிவெடுத்து விட்டனரோ?



பயிற்சி மையத்தை ஒரு சுற்று வந்தபோது சத்தம் தெரிந்தது ('சோறு போடும்!'). ப்ராக்டிகல் வகுப்புகள் நடந்து கொண்டிருந்தன.

சிறு சிறு குழுக்களாகச் சேர்ந்து உணவு வகைகளைச் சமைத்துக் கொண்டிருந்தனர். அன்று அவர்கள் தயாரிக்க வேண்டிய மெனு கரும்பலகையில் எழுதப்பட்டிருந்தது. எழுத்துக்கள் ஆங்கிலத்தில் இருந்தனவே தவிர அவற்றின் பொருள் பெரும்பாலும் விளங்கவில்லை. கேட்டபோது பல்வேறு ஐரோப்பிய உணவு வகைகளாம் அவை.





அடுக்களைப் படிப்பு!

டிப்ளமா கோர்ஸில் படிக்க வந்துவிட்டு 'நான் அசைவ உணவைச் சமைக்க மாட்டேன்' என்றெல்லாம் அடம் பிடிக்க முடியாது. சாப்பிட மாட்டேன் என்று

வேண்டுமானால் ஜுனூன் பிடிக்கலாம் பொதுவாக அவரவர் சமைத்ததை அவரவர் தான் சாப்பிட வேண்டும் - உணவுப் பண்டம் வீணாவதில்லை என்பதோடு மேலும் ஜாக்கிரதை உணர்ச்சியோடு சமைக்க இது உதவுமல்லவா?

வழக்கமான உணவு வகைகள் மட்டு மல்ல பேக்கரி வகைகளைத் தயாரிக்கவும் வகுப்புகள் நடத்துகிறார்கள்.

அற்புதமாக சமைத்தால் போதுமா? அதை நாகரிகமான முறையில் பரிமாறுவது அவசியம். தவிர ஒரு பெரிய ஹோட்டலுக்கு, செஃப் என்றால் நிறைய கற்பனை வளமும் இருக்க வேண்டும். உதாரணமாக 'தமிழ்நாடு' என்பது அன்றைய 'தீமா'க இருந்தால் அதற்கேற்ற மாதிரி ஒரு தமிழகக் காட்சியை கண்ணில் நிறுத்த வேண்டும். காவடி கரக போஸ்டர்கள், முழு கிராமிய ஆசாமிகளின் நடமாட்டம் என்று. நாம் போன அன்று ஒரு பிரிவு மாணவர்களுக்குக் கொடுக்கப்பட் டிருந்த தீம் 'மெடீவல்' எனப்படும் சரித்திர காலம். கோட்டை போன்றதொரு சூழலை உருவாக்கியிருந்தார்கள். பாசறை வீரர்கள் உடையில் உணவுகளைப் பரிமாறிக் கொண்டிருந்தார்கள்.

அங்கிருந்த ஓர் அலுவலர் ஒரு முக்கிய விஷயத்தைக் குறிப்பிட்டார். மற்ற பல கல்லூரிகளை மனத்தில் கொண்டு ஏப்ரல் அல்லது மே மாதத்தில் வந்து அட்மிஷன் கேட்கிறார்களாம் பலரும். டிசம்பர் மாதமே இவற்றிற்கான விளம்பரங்கள் நாளிதழ்களில் வெளியாகின்றன. தேசிய அளவில்தான் தேர்வுகள். பிப்ரவரி மாதத்துக்குள் அட்மிஷன் ஓவர். வரும் ஆண்டு ஏப்ரல் மாதம் தான் பத்தாவது அல்லது பட்டப் படிப்பை முடிக்கப் போகிறார்கள் என்றால் இந்த டிசம்பர் மாதத்திலேயே விண்ணப்பிக்க அனுமதி உண்டு.

மூன்று வருடங்களுக்கான டிப்ளமா கோர்ஸ் அதிகப் பிரபலமானது. அதில் 22 வாரங்கள் 'நான்கு அல்லது ஐந்து நட்சத்திர ஹோட்டல்'களில் பயிற்சி கொடுக்கப் படுகிறது. க்ராஃப்ட்மென்ஷிப் கோர்ஸ் ஒன்றரை வருடங்களுக்கானது. ஃபுட் அண்ட் பெவரேஜ் கோர்ஸ் 24 வாரங்கள். இதிலெல்லாம் சேர பத்தாவது மற்றும் பிளஸ் டூ படித்திருந்தால் போதும்.

அகாமடேஷன் ஆபரேஷன் (நட்சத்திர ஹோட்டல்களில் தங்குபவர்களுக்கேற்ற சேவைகள்), டயடிக்ஸ் (மருத்துவமனைகளில் தங்கும் நோயாளிகளுக்கானது) போன்ற வற்றை பயில பட்டதாரியாக இருக்க வேண்டும். இல்லத்தரசிகளுக்கென்று 13 வார கோர்ஸ் ஒன்றும் உண்டு. மாணவர் மற்றும் மாணவிகளுக்குத் தனித்தனியே ஹாஸ்டல் கள்.

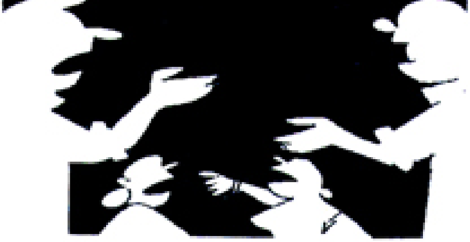
திருச்சியில் ஜெனே, சென்னையில் கிராண்ட் ஓரியண்ட் இது போல சில தனியார் பயிற்சி மையங்களும் தமிழகத்தில் இயங்குகின்றன. சில பிரபல ஹோட்டல் களும் சமையல் கலை வல்லுநர்களும் தங்களுக்கென்றே சிறிய பயிற்சி மையங் களை நிறுவிக் கொண்டுள்ளனர்.

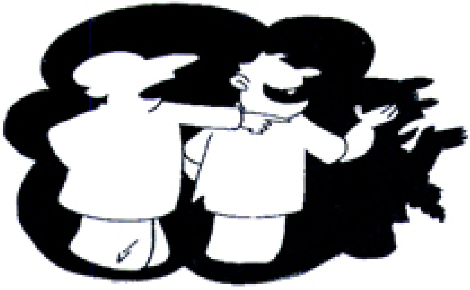
- ஜி. எஸ்.எஸ்

"அந்தக் கல்யாண காண்ட்ராக்டருக்கு ஏகப்பட்ட டிமாண்டாமே? எல்லாரும் அவரையே ஏற்பாடு பண்ணறாங்களே. ஏன்?"

"மத்த எல்லா காண்ட்ராக்டர்களும் கோலம் முதல் கட்டுச்சாதம் வரைதான் ஏற்பாடு பண்ணுவார்கள். இவர் சம்பந்திச் சண்டைக்கும் ஏற்பாடு செய்து கொடுக்கிறாராம்!"

- லலிதா செல்லப்பா





"முகூர்த்த நேரம் முடியறதுக்குள்ள சட்டு புட்டுனு தாலியைக் கட்டாம மாப்பிள்ளை ஏதேதோ பேசிக்கிட்டு நேரத்தை இழுத்தடிக்கிறாரே..."

"பழக்கதோஷம்தான். சைடுல நைசா ஆயிரம் ரூபாயோட ஒரு கவரை வைச்சு அழுத்தினாத்தான், தாலி கட்டுவாராம்!"

- வீ. முத்தையா

மீனாட்சி
புத்தக
நிலையம்
வழங்கும்

ஜெயகாந்தன் குறுநாவல்கள்

முன் வெளியீட்டுத் திட்டம்

முழுத்
தொகுப்பு
மூன்று
தொகுதிகள்

ஜெயகாந்தன்– இருபதாம் நூற்றாண்டுத் தமிழ்ப் படைப்புலகின் பிரதான சிருஷ்டி கர்த்தாக்களில் ஒருவர். தமிழ் குறுநாவல் களத்தில் ஆழத் தடம் பதித்தவர். சுயமானதும், மரபார்ந்ததும், மரபில் இருந்து கிளைத்ததுமான நவீன சிந்தனைகளின் சொந்தக்காரர். வியக்கத்தக்க வீச்சுள்ள அவர்தம் அனுபவக் குவியலிலிருந்து முகிழ்த்தெழும் பாத்திரப் பிரிகை. ரத்தமும் சதையுமாக, மனிதக் கவிச்சியோடு, எழிலார்ந்த கலை அழகுடன் களனை அலங்கரிக்கும் பாத்திர நர்த்தனம். இவற்றினூடே பொற்சரடு போல் வியாபித்திருக்கும் ஆழ்ந்த நம்பிக்கை, விழுமிய மனிதநேயம். 'எழுத்து எனது ஜீவன்; ஜீவனமல்ல' எனப் பிரகடனம் செய்யவல்ல ஆளுமை. அறிவு ஜீவிதம், ஆன்மத் தூய்மை. ஜே.கே.யின் குறுநாவல் உலகம்–25 ஆண்டு பரப்பில் 30க்கும் மேற்பட்ட முத்தான குறுநாவல்கள். இவை மானுட குலத்தின், தமிழ்ச் சமூகத்தின், வளர்ச்சியின் பரிணாமங்களின் சாசனங்கள். இவர் குறுநாவல் உலகின் சிறப்பியல்புகள் சுருள் சுருளாய் விரியும்.

● பிரம்மாண்டமான வீச்சும் ஆழமும் ● பல்வகைப் பிரச்சினைகளின் படப்பிடிப்பு ● பல்வேறு சமூக மட்டங்களின் பாத்திரப் பிரதிநிதித்துவம் ● தமிழிலக்கியம் தொடக் கூசிய புலங்களின் பிரவேசம் ● பன்முகப்பட்ட கதைமாந்தர் பண்புகள் ● பாத்திரங்களின் இயல்புக்கேற்ற சொல்லாட்சி ● பிராம்மணத் தமிழும் சரி, சேரித் தமிழும் சரி, அவரிடம் கைகட்டிச் சேவகம் புரியும் அற்புதம் ● ஆழ்மனதின் மெல்லதிர்வுகளை ஊடுறுவும் லேசர் பார்வை ● பல கூறுகளாய்ச் சிதிலப்பட்டுப் போகும் நவீன மாந்தர்பால் புரிதல் கமழும் பரிவு ● அவரது வீரியமுள்ள கருத்துலகின் அக்கினிக் குஞ்சுகள் பரிணமிக்கும் புதுமையான கட்டமைப்பு உத்திகள்.

முழுத் தொகுப்பு

ஜெயகாந்தனின் இப் பன்முக ஆளுமைகமழும் அனைத்துக் குறுநாவல் படைப்புகளையும் கவினுறத் தொகுத்து, கவிஞர் 'சிற்பி'யின் கனமான முன்னுரையுடன் உயர்ந்த தரமுள்ள பதிப்பாக மூன்று பெருந்தொகுதிகளாக 'மீனாட்சி புத்தக நிலையம்' வெளியிடுகிறது.

இத்தொகுப்பு ஓர் அரிய இலக்கியப் பொக்கிஷம். செய்நேர்த்தியான கட்டமைப்பு. வாசகர்களின் நெடுநாளைய எதிர்பார்ப்பு...

- 1961 முதல் 1986 வரை ஜெயகாந்தன் எழுதிய அனைத்துக் குறுநாவல்கள் அடங்கிய முழுத் தொகுப்பு. ஓவியர் ஆதிமூலத்தின் முகப்பு ஓவியம்.
- சுமார் 2000 பக்கங்கள் கொண்ட மூன்று தொகுதிகள். டெம்மி– உயர்ரக மேப்லித்தோ பேப்பரில் கண்களைத் தழுவும் சீரான அச்சு, வலுவான நேர்த்தியான பைண்டிங்.
- மூன்று தொகுதிகளும் சேர்த்து விலை ரூ.1000/– முன் வெளியீட்டு விலை ரூ 800/– மட்டும்.
- M.O. அல்லது D.D. MEENAKSHI PUTHAKA NILAYAM என்ற பெயருக்கு அனுப்பவும்.
- முன்பதிவு செய்வோருக்கு மட்டும் புத்தகங்கள் பதிவுத்தபால் மூலம் அனுப்பும் செலவையும் பதிப்பகமே ஏற்றுக்கொள்கிறது.
- பதிவு செய்வதற்கான கடைசி நாள் : 30.11.2001
- முன்பதிவு செய்தோருக்குப் பதிவு செய்த வரிசைப்படி புத்தாண்டு முதல் தேதியில் இருந்து நூல்கள் அனுப்பி வைக்கப்படும். தங்கள் தெளிவான முகவரியுடன் தொடர்பு கொள்க:

மீனாட்சி புத்தக நிலையம்

மயூரா வளாகம், 48, தானப்ப முதலி தெரு,
மதுரை – 625001.

தொலைபேசி: 745971 (ஆபிஸ்) 560517 (வீடு)
ஈ–மெயில் : meenakshiputhakam@hotmail.com

புள்ளி... பெருச்சாளி... கோலம்!



"என்னதான் பெண் குழந்தை பிறந்ததுக்கப்புறம் பிஸினஸ் ஓஹோன்னு முன்னேறிடுச்சுன்னாலும் அதுக்காக குழந்தைக்கு இப்படியா பெயர் வைக்கிறது?"

"என்ன பேர் வச்சிருக்கார்?"

"லேவா தேவி'ன்னு!"

— மேல் மங்கலம் பத்ரா

"தலைவர் பூனைப் படையைப் பார்த்துப் பயப்படுகிறாரே...ஏன்?"

"ஊழல் 'பெருச்சாளி' ஆச்சே அதான்!"

— அம்பை தேவா





"அந்த பெண் எம்.எல்.ஏ. கோல புத்தகத்தோட சட்டசபைக்குப் போறாங்களே... ஏன்?"

"'புள்ளி' விவரத்தோட பேசணும்னு முதல்வர் சொன்னதைத் தப்பாப்புரிஞ்சுகிட்டாங்க!"

— தஞ்சை தாமு

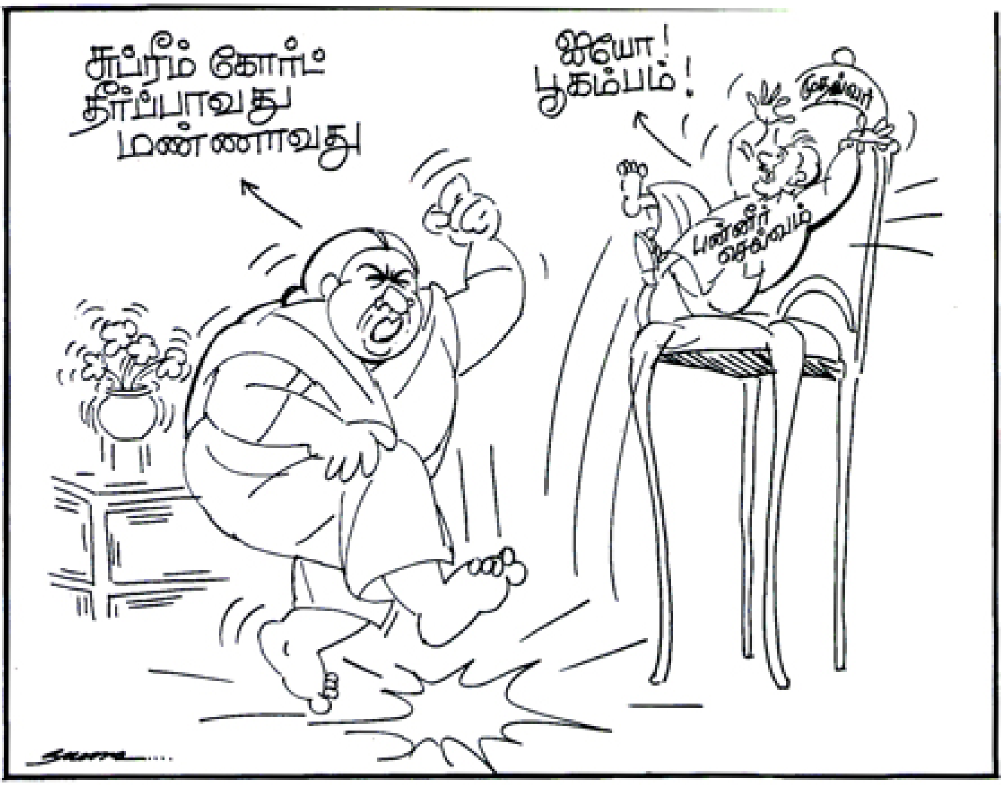
"பார்த்தவுடனே இவள்தான் என் மருமகள்னு முடிவு பண்ணிட்டேன்!"

"எப்படிம்மா?"

"ஒரு டம்ளர் தண்ணி தெளிச்சு, முற்றம் பெருக்கி கோலமும் போட்டுட்டாளே!"

— அம்பை தேவா







2001 அக்டோபர் 7
விஷு புரட்டாசி 21
மலர் : 60
இதழ் : 10

கல்கி

தமிழ்த்திரு நாடுதன்னைப் பெற்ற
தாயென்று கும்பிடடி பாப்பா - பாரதியார்.



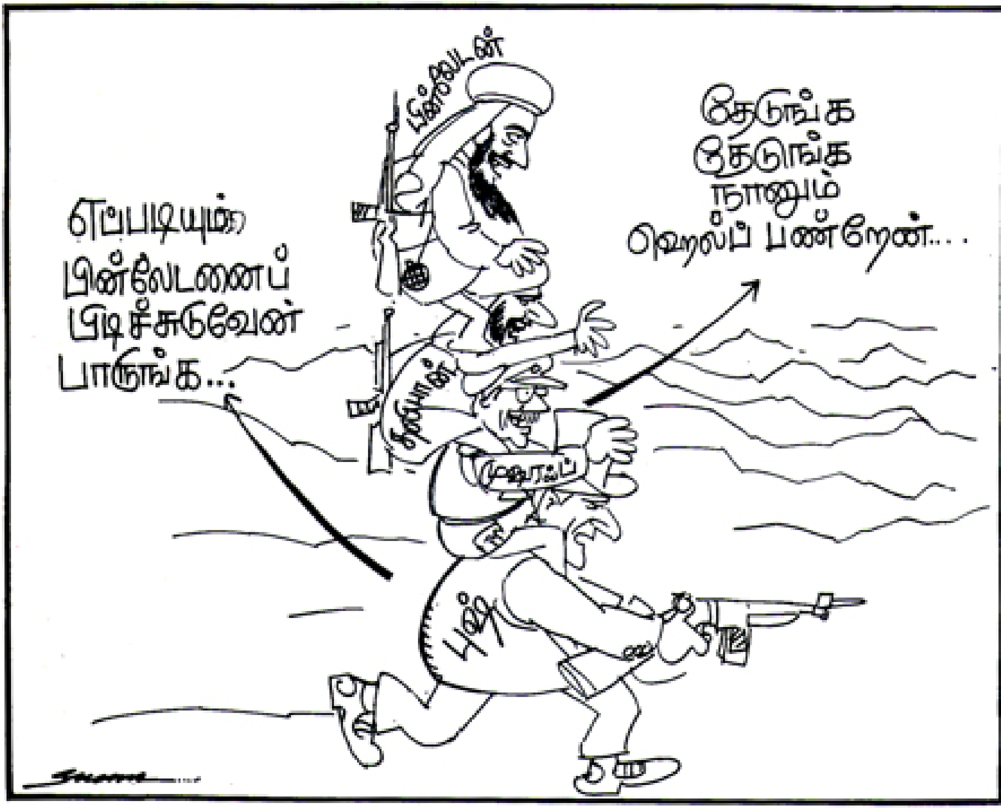
அரசியல் பூகம்பம்!

பன்னீர்செல்வத்தை முதல்வராக நியமித்ததன் மூலம் உச்சநீதிமன்றத் தீர்ப்பை அவமதிப்புக்கும் கிண்டலுக்கும் உள்ளாக்கியிருக்கிறார் ஜெயலலிதா!

கிரிமினல் குற்றத்துக்காகத் தண்டனை பெற்ற ஒருவர் முதல்வராகப் பதவி வகிக்கலாகாது என்பதே உச்சநீதிமன்றத் தீர்ப்பு. அதன் மூலம் சட்டரீதியாகவும் தார்மீகரீதியாகவும் பலமிழக்கும் ஜெயலலிதா, டான்ஸி வழக்கு முடியும் வரை நியாயத்துக்குக் கட்சித் தலைமையிலிருந்தும் பொதுவாழ்க்கையிலிருந்தும் கூட விலகியிருந்திருக்க வேண்டும். ஆனால், அவரோ சட்டமன்ற உறுப்பினர்களைக் கொண்டு அடுத்த முதல்வரைத் தேர்ந்தெடுக்கச் செய்வதற்குப் பதிலாக, தாமே ஒரு பொம்மை முதல்வரைத் தேர்வு செய்திருக்கிறார். அது மட்டுமல்ல; அந்த பொம்மை முதல்வரின் பதவியேற்பு நிகழ்ச்சியில் முன்னணி வகித்து, முதல்வர் உள்பட புதிய அமைச்சரவை உறுப்பினர்கள் தமது காலில் விழுந்து வணங்கியதை ஏற்று மகிழ்ந்தும் இருக்கிறார்.

பீஹாரைக் காட்டிலும் கேவலமான இந்த அரசியல் நிலவரம், தமிழ்நாட்டின் தலைவிதியாக வந்தமைந்திருப்பதை அரசியல் பூகம்பம் என்றுதான் வர்ணிக்க வேண்டும்.

நீதிமன்றத் தீர்ப்பானது சட்டத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டு வழங்கப்படுகிறது. சட்டங்களையும் அரசியல் சாசனத்தையும் படைத்த நம் மூதாதையர்கள், தார்மிகப் பண்புகளைத்



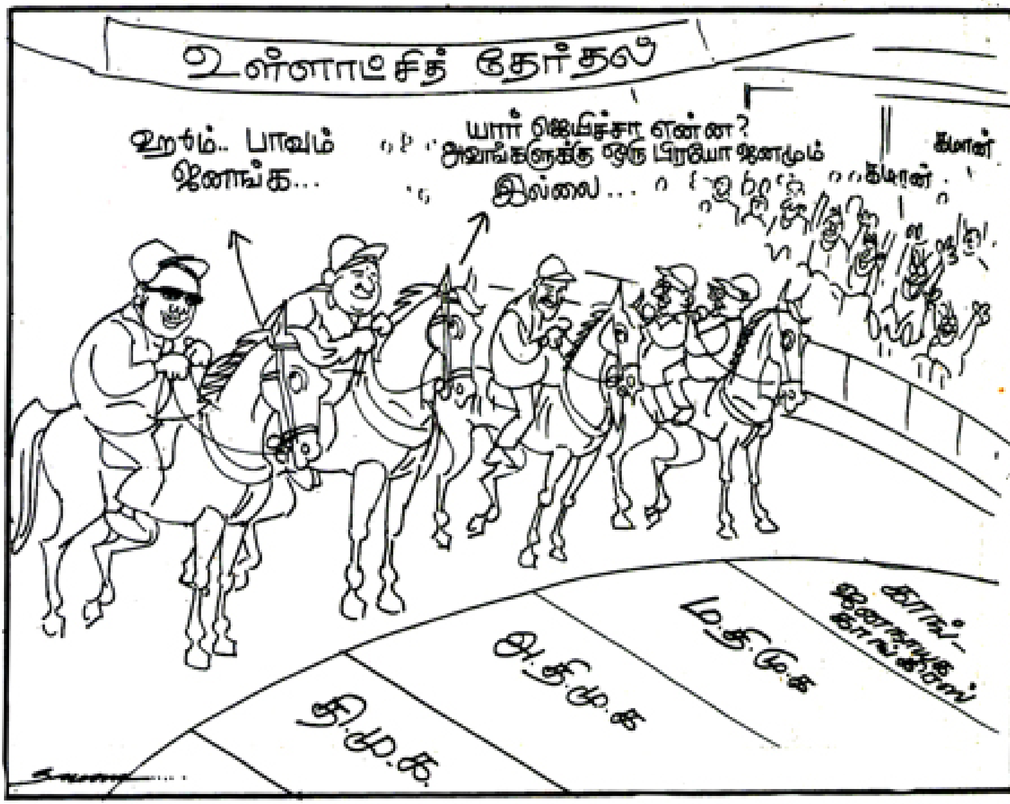
துளியும் மதியாதவர்களெல்லாம் அரசியலிலும் பொது வாழ்விலும் இடம்பெற்று தர்மத்தைக் காற்றில் பறக்க விடுவார்கள் என்று எதிர்பார்க்கவில்லை. ஆகவே, ஜெயலலிதாவின் பினாமி ஆட்சி நடக்கின்ற இன்றைய இழிநிலைக்கு அவர்களைப் பொறுப்பாக்க முடியாது.

இந்த விசித்திர, வினோத கொடூரத்துக்கு வாக்காளப் பெருமக்களே காரணம்! டான்ஸி வழக்கு மட்டுமின்றி, இதர பல ஊழல் குற்றச்சாட்டு வழக்குகளும் முடிவுறாமல் இருந்தபோதிலும் அவர்கள் ஜெயலலிதா தலைமையிலான அ.தி.மு.க.வுக்கு அபரிமிதமான ஆதரவு காட்டியிருக்கிறார்கள்!

எளிய மக்கள், அரசியல் நெளிவு சுளிவுகளை எடைபோடத் தெரியாதவர்கள், பசப்பு வார்த்தைகள் கேட்டு ஏமாறக்கூடியவர்கள், பெண் என்ற காரணத்துக்காக ஒரு நபருக்குச் சலுகை காட்டக்கூடியவர்கள், எழுத - படிக்கத் தெரிந்தாலும் சிந்திக்கும் திறன் இன்னும் வாய்க்கப் பெறாதவர்கள், உணர்ச்சிவசப்பட்டு வோட்டுப் போட்டு விடுவார்கள்!

இத்தகைய மக்களுக்கு வழிகாட்டுகிற பொறுப்பு அரசியல் தலைவர்களுக்குத்தான் முக்கியமாக இருக்கிறது. ஒரு கட்சியைச் சேர்ந்தவர் தவறு செய்தால், மற்ற கட்சியினர் உடனே எச்சரித்தும் கண்டித்தும் நெறிப்படுத்துவதே ஆரோக்கியமான ஜனநாயகமாகும். ஆனால், ஜெயலலிதா விஷயத்தில் கூட்டணிக் கட்சிகள் எல்லாமே அரசியல் ஆதாயம் கருதி பேசாமலிருந்து விட்டன. இன்னும் ஒரு படி மேலே சென்று, 'ஜெயலலிதா ஏற்கெனவே போதுமான அளவு தண்டனை அனுபவித்து விட்டார்'; 'அவர் திருந்தி விட்டார்' என்றெல்லாம் பேசி, மக்களிடம் வாக்கு கேட்டன தோழமைக் கட்சிகள்.

இந்தப் பிரசாரங்களும் யுக்திகளும் வாக்காளர்களை வலையில் விழச் செய்து விட்டன!



தற்போது தமிழகத்தின் தலைவிதி முழுதும் ஜெயலலிதா கையில்!

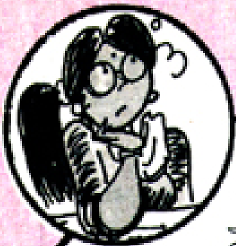
மக்கள் தீர்ப்பைக் காட்டிலும் அரசியல் சாசன கோட்பாடுகள் மேலானவை, அக் கோட்பாடுகளுடன் மக்கள் தீர்ப்பு முரண்படுமானால், மக்கள் கருத்தை ஒதுக்கி வைத்துவிட்டு அரசியல் சாசன கோட்பாடுகளுக்கே முக்கியத்துவம் தரவேண்டும் என்று கூட உச்சநீதிமன்றம் விரிவாக விளக்கியிருக்கிறது.

ஆனால், அ.தி.மு.க. தலைவியின் அகராதியில் அரசியல் சாசனம், தார்மிகப் பண்புகள் போன்ற சொற்களுக்கே இடமில்லை. 'அதிகார மையம்' என்ற வார்த்தை மட்டுமே அவருக்குப் புரிந்த சொல்லாக இருக்கிறது. அதனால்தான் இவ்வளவு நடந்த பிறகும் 'இது தற்காலிக ஏற்பாடுதான்; விரைவில் நானே மீண்டும் முதல்வராவேன்' என்று அறிக்கை விடுக்கிறார்!

இந்த அகங்காரத்தையும் அசட்டுத் துணிச்சலையும் தார்மிக பலம் என்று எண்ணி, சராசரி தமிழர்கள் ஏமாந்து உருகக்கூடும்.

உயர்நீதிமன்றத்தில் நிலுவையில் இருக்கிற டான்ஸி நில பேர வழக்கு இன்னும் முடியவில்லை என்பதை அவர்களுக்கு நினைவூட்ட வேண்டியிருக்கிறது. தாம் பதவிக்கு வருவதற்கு முன் ஜெ. அவ் வழக்கை எவ்வளவு தூரம் இழுக்கடித்தார்; இப்போது அதே வழக்கை முடிக்க எத்தனை அவசரம் காட்டுகிறார்; அந்த அவசரத்துக்கு ஏற்ப சாட்சியங்களும் சாட்சிகளும் அதிகார பலத்தால் எப்படி வளைக்கப்படுகிறார்கள் என்பதையெல்லாம் ஞாபகப்படுத்த வேண்டியிருக்கிறது.

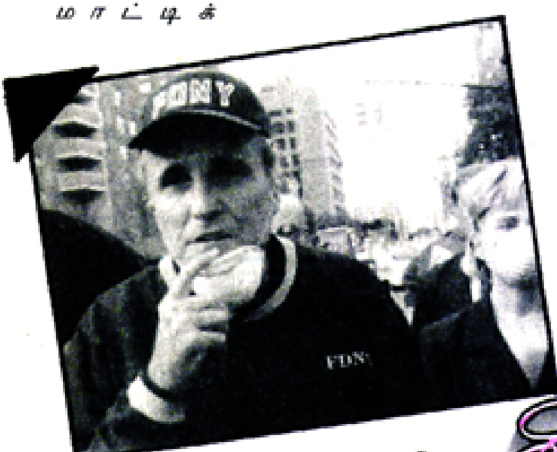
கடந்த தேர்தலில் செய்த தவறுக்காக தமிழ் மக்கள் இன்னும் நான்கரை ஆண்டுகளுக்குத் தண்டனை அனுபவித்தாக வேண்டும் என்பது உறுதி. அடுத்த தேர்தல் வரும் வரை, செய்த தவறுகளை அசைபோட்டால் மீண்டும் தவறு நேராமல் காக்கலாம் என்பது மட்டுமே ஆறுதல். ○



லாஸ்ட் வீக் சூப்பர் மார்க்கெட்டைப் படிச்சுட்டு என் ஃபிரண்ட் அகிலா அனுப்பின ஈமெயில், பதினெட்டாம் தேதி நில நடுக்கம் மாதிரி ஒரு கலக்கு கலக்கியிருக்கு என்னை:

"ஏன் சுமி, உனக்கு இப்படி புத்தி போகுது? அமெரிக்கால நாச காரியம் நடந்திருக்கிறது நிஜந்தான். ஆனால் நீ ஏன் இந்த சந்தர்ப்பத்துல நெகடிவ் பிஹேவ்யரை மட்டும் பார்க்கறே...? இவ்ளோ பெரிய, திட்டமிட்ட பயங்கரம் நடந்தப்புறம் நியூயார்க் நகரம் எப்படி துவண்டு போகாம இருக்குன்னு கவனி...

இடிபாடுகளுக்குக் கீழே மாட்டிக்



மூணு மணி நேரமும் நில அதிர்வு!

கிட்டிருக்கிற ஹ்யூமன் பாடிஸ் அழுக ஆரம்பிச்சாச்சு. அந்த துர்நாற்றம் தாங்காம நிவாரணப் பணியாளர்கள் மயக்கம் போட்டு விழறாங்க. அங்கேயும் சந்தர்ப்பத்தைப் பயன்படுத்திக்கிட்டு ஏமாத்தி, திருடிட்டுப் போற கூட்டம் பெரிசா இருக்கு. ஆனா, இன்னொரு பக்கம்- செப்டெம்பர் 23ஆம் தேதி அன்னைக்கு சர்வ மத பிரார்த்தனை நடந்திருக்கு. கிறிஸ்டியன்ஸ், யூதர்கள், முஸ்லிம்கள், சீக்ஸ் எல்லாரும் ஒண்ணு சேர்ந்திருக்காங்க, யான்கி ஸ்டேடியம்ல பிரார்த்தனை பண்ணியிருக்காங்க. மேயர் ரூடி கிலியானி, 'வீ ஷல் ஓவர்கம்' பாடும்படி குழந்தைகள் இசைக் குழுவைக் கேட்டிருக்கார். அவங்க பாடினப்போ ஸ்டேடியம் மொத்தமும் கை கோத்து கூட பாடியிருக்கு- 'வீ ஷல் லிவ் இன் பீஸ்...!'

எவ்வளவு நம்பிக்கை இருந்தா இந்த மாதிரி ஒரு சூழ்நிலைல இப்படிப் பாட முடியும்... யோசிச்சுப் பாரு சுமி! உற்சாகத்தை வற்ற விடாத இந்த ரப்பர் பந்து மனோநிலை மனுஷனுக்கு எப்படி வாய்ச்சதுன்னு நீ ஏன் மன்ற உறுப்பினர்களைக் கேட்கக் கூடாது?

மனித இனத்துடைய போராடற குணத்துக்கும் மனோ பலத்துக்கும் மீட்பு சக்திக்கும் உதாரணமா வாழ்ந்து காட்டியிருக்கார் மேயர் ரூடி கிலியானி. இத்தனைக்கும் மேயர் கான்ஸர்ல அவதிப்பட்டுக்கிட்டிருக்கார். டைவர்ஸ் வேற ஆகிப்போச்சு. சொந்த கஷ்டங்களை மறந்து ராத்திரி பகலா நியூயார்க் மக்களுக்காக உழைக்கிறார். உழைக்கிறார்னா சும்மா ஆபீஸ்ல உட்கார்ந்துகிட்டு ஆணையிடலை; களத்துல இறங்கி நிவாரணப் பணியாளர்களோட சேர்ந்து இயங்கறார். அதே நேரத்துல எதிர்ப்படறவங்களுக்கு ஆறுதல் சொல்றதும் சமூக விரோதிகளை அதட்டி அடக்கறதுமா சோஷல் வொர்க்கர் கம் போலீஸ்மேன் ரோல்ல கலக்கறார்.

இரண்டாவது டவர் இடிந்து விழுந்தப்போ அதுக்கு ரொம்ப கிட்டே இருந்து தப்பியிருக்கார் மேயர். நிறைய பேர் தப்பிக்க நேரடியா உதவியிருக்கார். இத்தனைக்கும் டெலிஃபோன் தொடர்பெல்லாம் போயி ஒரே ஒரு வாக்கி டாக்கியை மட்டும் வைச்சுக்கிட்டு அவர் வேலை செய்ய வேண்டியிருந்திருக்கு!...

ஜனநாயக அமைப்புல சுலபத்தில் காணக் கிடைக்காத பொக்கிஷமான லீடர்ஷிப் குவாலிடி கிலியானிகிட்டே இருக்குன்னு நியூஸ்வீக் பாராட்டி எழுதியிருக்கே, நீ படிக்கலையா..?'

- இதுதான் அகிலா அனுப்பியிருக்கற ஈ மெயிலோட சாராம்சம்.

நில அதிர்ச்சி சென்னையிலே ஏற்பட்டுதே, அதற்கு மறுநாள் காலேஜில எல்லாரும் நோட்ஸ் கம்பேர் பண்ணிக்கிட்டிருந்தப்போ சாயா சொன்னா:

"எனக்கொண்ணும் தெரியவேயில்லைப்பா!"

"நீ எங்கே இருந்தே...?"ன்னு கேட்டேன் அவளை. 'ஸோ அன்ட் ஸோவோட பாட்டுக் கச்சேரியில இருந்தேன். மூணு மணி நேரமும் நில அதிர்ச்சிதான் அங்கே'ன்னு ஒரு போடு போட்டாளே பார்க்கணும்.

— சுமி

நலம் தரும் கருவேலி



• நூல் வெளியீடு



• சுந்தர்குமார்

விஷ்ணுவும், பிரம்மாவும், பரமசிவனின் அடி முடி தேடிப் புறப்பட்டு, தோல்வி கண்டு திரும்பிய கதை நாமெல்லாம் அறிந்த ஒன்றுதான். ஆனால் அந்த பழைய புராணக் கதைக்கு, ஒரு புதுமையான விளக்கம் கொடுத்தார் ஸ்ரீ சுந்தர் குமார்.

பிரம்மா, கல்விக்கு அதிபதியான சரஸ்வதியின் கணவர். விஷ்ணுவோ, தனத்துக்கு அதிபதியான லட்சுமியின் கணவர். ஆக, பரமேஸ்வரனை முழுமையாய் உணர வேண்டுமென்றால், கல்வி அறிவும், பெருந்தனமும் இருந்தால் போதாது. அதற்குத் தேவை முழுமையான பக்திதான்.

உபரியாக இன்னொரு விளக்கமும் தந்தார். பிரம்மா அன்னப் பறவை மீதேறி முடி காணச் சென்றார். விஷ்ணு பன்றி உருவெடுத்து பூமிக்குள் சென்றார். காடு போன்று முடி நிறைந்த சிரக, பன்றிக்குரியது. பரமேஸ்வரனின் பாதமோ தாமரைக்கு ஒப்பானது. அன்னப்பறவை அதை நோக்கித்தான் சென்றிருக்க வேண்டும். ஆனால் பாதை மாறிச் சென்றதால் தான் விஷ்ணுவும், பிரம்மாவும் தத்தம் இலக்கை அடைய முடியவில்லை.

சுந்தர் குமாரின் இந்த புதிய விளக்கத்தை 'சபாஷ்!' சொல்லி ரசித்தார்கள் ஆஸ்திக சமாஜத்தில் கூடியிருந்த அன்பர்கள். பிரவசன நிகழ்ச்சி ஒரு நூல் வெளியீட்டு விழாவில் நடைபெற்றது. கும்பகோணத்துக்கு அருகில் உள்ள கருவேலி கிராமத்தில் எழுந்தருளியுள்ள ஸ்ரீ சர்வாங்க சுந்தரி சமேத ஸ்ரீ சற்குணேஸ்வரர் கோவிலைப் பற்றி பல்வேறு தருணங்களில் எழுதப்பட்ட ஆங்கில, தமிழ்க் கட்டுரைகளைத் தொகுத்த நூல் வெளியீடு. ஓய்வு பெற்ற சென்னை உயர் நீதிமன்ற நீதிபதி பக்தவச்சலம், "இந்தப் புத்தக வெளியீட்டு விழாவில் என்னைக் கலந்து கொள்ள வைத்ததன் மூலமாக எங்கள் கிராமத்து பிரசன்ன வெங்கடா ஜலபதிக்கு நான் செய்ய வேண்டிய திருப்பணிக் கடமையை நினைவூட்டுவதாக எனக்குத் தோன்றுகிறது" என்றார்.

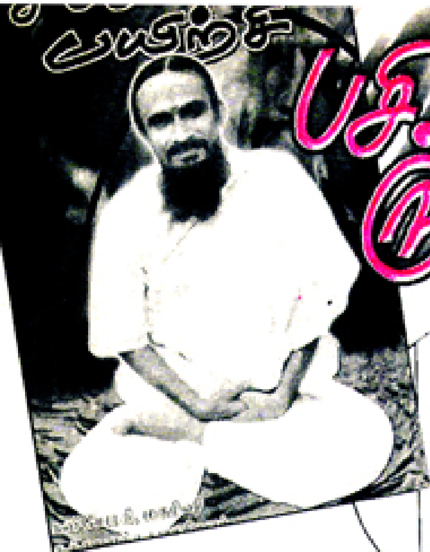
இன்று அமிர்தவர்ஷிணி ராகம் பாடினாலும் மழை வருவதில்லை. காரணம் பக்தி சிரத்தை குறைந்துவிட்டது. கோவில்களைச் சரிவர யாரும் கவனிப்பதில்லை என்றும் ஆதங்கப்பட்டார் முன்னாள் நீதிபதி.

விழாவில் பேசியவர்கள், கருவேலி சற்குணேஸ்வரர் கோவிலைப் புதுப்பித்து, கும்பாபிஷேகம் நடத்தி, தினமும் முறைப்படி பூஜைகள் நடக்க உரிய ஏற்பாடுகளை முன்னின்று நடத்திய கருவேலி சகோதரர்களை (வி. வைத்யநாதன், வி. கிருஷ்ணமூர்த்தி) மனமாரப் பாராட்டினார்கள். கருவேலி திருப்பணியில் முக்கிய பங்காற்றிய ஸ்ரீராமசர்மா பேச, கருவேலி ராஜப்பா நன்றி கூறினார்.

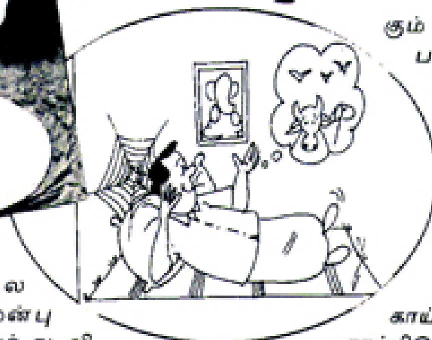
நிகழ்ச்சிக்கு வந்திருந்தவர்களுக்கு கருவேலி திருத்தல நூல், கோவில் பிரசாதம் நிகழ்ச்சிக்கென்று பிரத்யேகமாய்த் தயாரிக்கப்பட்ட லட்டு, அனைத்தையும் துணிப்பையில் போட்டுக்கொடுத்தார்கள். இந்த பிளாஸ்டிக் எதிர்ப்பு யுகத்தில், கேரி பேக்கை ஆதரிக்காத கருவேலிக்கு ஜே!

— மௌலி

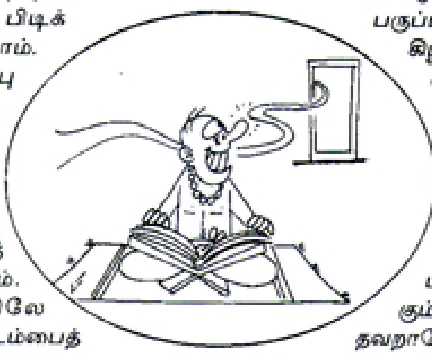
படங்கள்: யோகா



பசி... ருசி...புசி...!



● அடுப்பிலே பாத்திரம் வைக்கும் முன்பு மண்ணை அல்லது மாவைத் தடவி வைத்தால் அதிகம் கரி பிடிக்காது. எளிதாகத் தேய்க்கலாம். யோகப் பயிற்சிக்கு முன்பு நாம் ஜபம் செய்தால், நன்னூல்களைப் பாராயணம் செய்தால், மன மாசு நீங்கும்.



● பாத்திர சுத்தியிருந்தாலே பாக சுத்தியாகும். அழுக்குப் பாத்திரத்திலே சமையல் சுவைக்காது. உடம்பைத் தேய்த்துக் குளித்து, உலர்ந்த ஆடையணிந்து, நெற்றிக்கு இட்டுக் கொண்டு வழிபாடு நடத்தினால் மனத் தெளிவுடனே வாழ்வுப் பணிகளைச் செய்யலாம்.



● அரிசியும் பருப்பும் வேகாது பக்குவமாகுமா? அதுபோல வைராக்கியமும் அப்பியாசமும் இல்லாமல் யோக சாதனம் பழுக்காது.

● உழவு, விதைப்பு, முளைப்பு, நீருட்டம், காவல், காய்ப்பு, கதிர்ப்பு, முதிர்வு, அரைப்பு, புடைப்பு, சமைப்பு, கொதிப்பு, படைப்பு, பிசைப்பு, பசிப்பு, செரிப்பு, செழிப்பு, கழிப்பு, சிவப்பு, வெளுப்பு எல்லாம் எய்தினாலே உணவு உடம்பில் ஒட்டி பலமளிக்கும். அதுபோல யோகமும் சுத்தியாகி, சக்தியாகி சித்தியாகி முக்தியாக வேண்டும்.

● காட்டுப் பறவைகளுக்கும் விலங்குகளுக்கும் உணவளிப்பவன் யார்? பசுக்கள் மேயப் பசும்புல் அளிப்பவன் யார்? குழந்தைகளுக்குத் தாய் முலையில் பால் வார்த்தவன் யார்? அவன் உன்னையும் காப்பான். நம்பு மனமே, நம்பி அன்பு செய்.

● மாலை ஏழு மணிக்கு, காய்கறி கூட்டுடனே இட்டிலி சாப்பிடுக. அல்லது அரிசி, பாசிப் பருப்பு, கீரை, தக்காளி, உருளைக் கிழங்கு, சேப்பங்கிழங்கு முதலியன சேர்த்து கருவேப்பிலை, கொத்து மல்லி, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, சிறிது உப்புப் போட்ட பொங்கலைச் சாப்பிடுக.

● பசித்து ருசித்துப் புசித்தால் எளிதில் சீரணமாகும். ஏகாதசிப் பட்டினி விரதம் தவறாதே. மணிக்கு ஒருதரம் துளசி நீரே குடித்து விரதம் காக்கவும்.

● தேன் சேர்த்துக் கஞ்சி குடி. அரிசி, கோதுமை, கேப்பை, தினை, கடலை மாக்களைச் சேர்த்துக் கஞ்சி போட்டு, சிறிது இனிப்புச் சேர்த்துப் பருகுக. காலை, மதியம், காய் கனி சேர்த்து அரிசி பருப்புப் பொங்கல், இட்டிலி, கூட்டு கனி கடலை இவை உண்க.

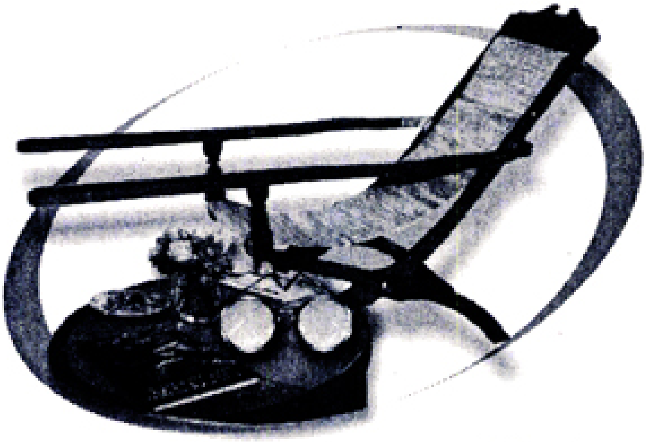
● பூசணி, புடல், பசும்புல், வாழைத்தண்டு, மணத்தக்காளி, வெள்ளரி, முளைக்கீரை, வெந்தயக் கீரை இவற்றைத் தட்டிச் சாறு பிழிந்து பருகினால் நோய் தீரும். இரத்த சுத்தியாகும்.

— சுத்தானந்த பாரதியார்

எழுதிய 'சமயோகப் பயிற்சி' நூலிலிருந்து.

21. ஆசிரியர் சங்கக் குடியிருப்பு,
வில்லிவாக்கம், சென்னை – 49.

அளிப்பது அதிக வட்டி மட்டுமல்ல,
அளவற்ற நிம்மதியும் கூட.



அன்பான முதியோர்களுக்கான
ஆதரவான திட்டம்.

Shanti

மூத்த குடிமக்களுக்கான சிறப்பு டெபாசிட் திட்டம்

- டெபாசிட்டுகளுக்கு அதிக வட்டி
- சேமிப்புக்கணக்கில் குறைந்த பட்ச இருப்பிலிருந்து விலக்கு
- கட்டணமின்றி வெளியூர் காசோலைகள் வசூலிக்கும் வசதி
- கட்டணமின்றி டிராப்டுகள் பெறும் வசதி
- கனிவான - விரைவான - தனிச் சேவை.

FORTUNE-CH

* நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டது

மேலும் விவரங்களுக்கு அருகில் உள்ள கிளையை அணுகுங்கள்.

Bharat Overseas Bank Ltd.

A bank owned by 7 banks.

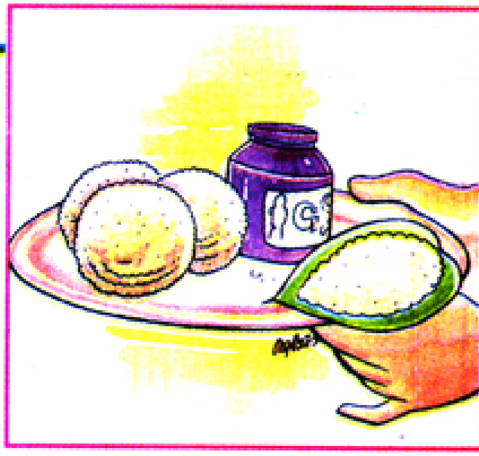
H.O: Habeeb Towers, 196 (Old No.756) Anna Salai , Chennai 600 002, Tel: 852 2983, 8520748.
Fax:(91)-(044)- 8594615. Telex: 041-7493 BOB-IN E-mail : bobl@md3.vsnl.net.in

We'll be with you, right through

ஜி. கிருஷ்ணமூர்த்தி
தலைவர்

பதினைந்து மணி நேரத்தில் வடை மாலை!

பிரசாதம் என்றவுடன் எல்லோருக்கும் உடனே நினைவுக்கு வருவது திருப்பதி லட்டு, சபரிமலை அரவணைப் பிரசாதம், பழனி பஞ்சாமிர்தம் போன்றவைதாம். ஆஞ்சநேயர் வடை மாலை, திருவல்லிக்கேணி சர்க்கரைப் பொங்கல், காஞ்சிபுரம் குடலை இட்லி மகிமையையும் தெரிந்து கொள்ளுங்களேன்!



முப்பத்து இரண்டு அடி உயரத்தில் வானோங்கி நின்றாலும், பக்தர்களைக் கைகூப்பி வரவேற்கிற ஆஞ்சநேயர், நங்கநல்லூர்க்காரர் மட்டும்தான்!

அந்த கம்பீரமான உருவத்தில், சந்தன மாலை மாதிரி ஒன்று பாதம் வரை படர்ந்து நிற்கும். அது சந்தன மாலை இல்லை, வடை மாலை. பெரிய வடைமாலையைப் 'பூர்ண வடைமாலை' என்கிறார்கள். வடைகளைச் சணல் சரட்டில் கோத்து அணிவிக்கிறார்கள். கூப்பிய கரங்களுக்கு மட்டும் தனியாக ஒரு மாலை. இதில் ஐந்நூறு வடைகள் இருக்கும். இவை தவிர பாதங்களில் சின்னச் சின்ன மாலைகள் உண்டு; நூற்றெட்டு வடைகள்!



தினமும் அதிகாலை ஒரு மணிக்குத் தொடங்குகிற வடை தயாரிப்பு வேலை மாலை நான்கு மணி வரை தொடர்ந்து நடைபெறும். நான்கு ஆட்கள் 'ஷிப்டு' முறையில் இந்த வேலையில் ஈடுபடுகிறார்கள். பூர்ண வடை மாலை அணிவிப்பதற்கு, ஒரு சேவைக்குக் கட்டணம் ரூபாய் ஐயாயிரம். இப்போதெல்லாம் வெளிநாட்டிலிருந்து அவசரமாக வந்து திரும்புகிறவர்களின் வசதியையும் கருத்தில் கொண்டு தினமும் இரண்டு பூர்ண மாலைகள் அணிவித்து மகிழ்கிறார்கள். சில நேரங்களில் லட்சம் வடைகளை, மாலையாகச் சூட்டுவதும் உண்டாம். ஆனால் ஒரு மாலைக்கு ஐயாயிரம் வடைகள் என்ற கணக்கில்தான் சூட்ட முடியும்.

கட்டை அடுப்புதான். ஆஞ்சநேய ஸ்வாமிக்கு அலங்காரத்துக்கு 'லிப்ட்' வசதி இருந்தாலும் பிரசாதம் தயாரிப்பதில் நவீன அடுப்புகள் கிடையாது. விறகு அடுப்புதான். வடை மாலைக்குத் தனியான மடைப்பள்ளி. மற்ற பிரசாதங்களுக்குத் தனியாக.

உளுத்தம் பருப்பு, மிளகு, சீரகம், உப்பு, பெருங்காயம் இவற்றோடு ஒரு கிலோ பருப்புக்கு, ஒரு கைப்பிடி அளவு பச்சரிசியும் சேர்க்கிறார்கள். வடை பொரிப்பது ரீபைண்டு ஆயிலில்!

நங்கநல்லூர்

ஆஞ்சநேயஸ்வாமிக்கு நிவேதனமாகும் பிரசாதம் எல்லாம் பக்தர்களுக்குப் பிரசாதமாகவே வழங்கப்படுகின்றன. விற்பனை இல்லை என்பது கூடுதல் சிறப்பு.

காலை ஐந்து மணிக்கு விஸ்வரூப தரிசனம். பசும்பாலில் அபிஷேகம். ஆலயத்திலேயே கோசாலை உள்ளது.

ஏழு மணிக்கு, அபிஷேகமானதும் தயிர் சாதம் (நரவாடைத் தளிகை) வெண் பொங்கல், புளியோதரை, சர்க்கரைப் பொங்கல் நிவேதனம்.

நண்பகல் பன்னிரண்டு மணிக்கு உச்சிக் கால பூஜை. மறுபடி தயிர்சாதம், புளியோதரை தவிர க்ஷேத்ரப் பிரசாதம் என்று நெய் அப்பமும் மெதுவடையும் நிவேதனம்.





சாயங்காலம் ஐந்தரை மணிக்கு புளியோதரை, சர்க்கரைப் பொங்கல், வெள்ளைக் கடலைச் சுண்டல்.

மாலை ஆறு மணிக்குத்தான் வடை மாலை சார்த்துகிறார்கள். சேவார்த்திகளுக்கு சங்கல்பம் பண்ணி, அர்ச்சனை செய்த பிறகு வடைமாலையை நிர்மால்யம் செய்து விடுவார்கள். அப்புறம் இரவு ஏழரை மணிக்கு மிளகு சாதம் நிவேதனம். இரவு ஒன்பது மணிக்கு அர்த்தஜாம பூஜையில் குங்குமப்பூ ஏலத்தூள் சேர்த்த பசும்பாலும், முந்திரிப் பருப்பு, திராட்சை, கல்கண்டு நிவேதனம். பகவானின் ஆரோக்கியமே பக்தர்களின் ஆரோக்கியம். இல்லையோ?

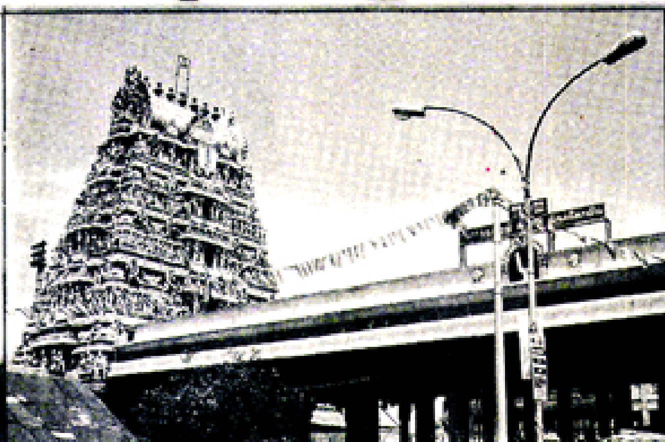
இவ்வளவும் தினசரி நடைமுறை. சனி ஞாயிறுகளில் கோவிலுக்குள் நுழையவே முடியாது. அவ்வளவு பக்தர்கள் எங்கெங்கிருந்தெல்லாமோ வந்து கூடுகிறார்கள். இருபத்தைந்து ஆண்டுகளுக்கு முன்னால் பொட்டல் வெளியில் திருப்பணி வேலைகள் தொடங்கியபோது இந்தக் கோவிலைத் தேடி யார் வரப் போகிறார்கள் என்று கூட நினைத்திருப்பார்கள். இப்போது பல்லாயிரக்கணக்கில் பக்தகோடிகள்.

வடை மாலைகள் மட்டும் உபயதாரர்கள் பங்கு. மற்ற பிரசாதங்கள் எல்லாம் ஆலய நிர்வாகத்தின் உபயம்தான். வடை மாலைக்கு முன்பதிவு செய்ய வேண்டும்.

மீசைக்காரப் பெருமாளுக்கு மிளகாய் உதவாது!

முறுக்கி விட்ட மீசையோடு நிற்கிறார் அர்ஜுனனுக்குத் தேரோட்டிய கண்ணன், திருவல்லிக்கேணியில் பார்த்த சாரதியாக!

இவருடைய முகத்தில் போர்க் களத்தில் அம்பு பட்ட வடுக்கள் இருப்பதால், பகவானேயானாலும் இவருடைய உணவில் மிளகாய்க் காரம் சேர்ப்பதில்லை என்று சொன்னார் பெரிய முறை பிரதான அர்ச்சகர் எஸ். வேங்கட கிருஷ்ண பட்டாச்சார்யார்.



• திருவல்லிக்கேணி பார்த்தசாரதி கோயில்



திருவல்லிக்கேணி ஆலயத்தில் விசேஷமாக இரண்டு பிரசாதங்கள். ஒன்று சர்க்கரைப் பொங்கல். மற்றது மிளகுப் புளியோதரை!

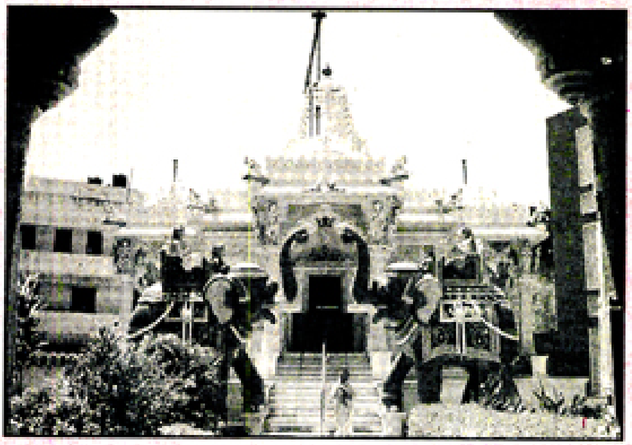
'சர்வம் நெய் மயம் ஜகத்' என்று சொல்ல வேண்டும் போல் எல்லாப் பிரசாதங்களிலும் நெய்யே பிரதானம். தளிகை பண்ணுகிற கட்டை அடுப்பு (விறகு அடுப்பு) இங்கே 'போட் அடுப்பு' என்று வழங்கப்படுகிறது. மீனவர்களின் படகுகள் நிறைந்த பகுதியாயிற்றே!

மூன்று கிலோ அரிசிக்கு, ஒன்றரைக் கிலோ நெய், ஒன்றரைக் கிலோ முந்திரிப் பருப்பு முக்கால் கிலோ உலர்ந்த திராட்சை!

முதலில் அரிசியும் பயத்தம் பருப்

பும் உலையிலிட்டுச் சாதத்தைக் குழைய வடித்துக் கொள்வார்கள். தனியே வெல்லப்பாகு தயாரித்துக் கொள்வார்கள். மடைப்பள்ளியில் உள்ள ஒரு கடப்பைக்கல் பாறையில் சாதத்தைப் போட்டு உருட்டுத் தடி மாதிரியான மரத் துடுப்பினால் நன்றாய் கொதிக்கும் வெல்லப் பாகை அப்படியே சாதத்தின் மீது பரவலாக ஊற்றி நன்றாகக் கலந்த பின், நெய், நெய்யில் பொரித்த திராட்சை, முந்திரி, ஏலக்காய் ஜாதி பத்திரி, சிறிதளவு பச்சைக் கற்பூரம் எல்லாம் கலந்து விட்டால் போதும். பார்த்தசாரதிப் பெருமாள் கருவறையிலிருந்து மடைப் பள்ளிக்கு ஓடோடி வந்து விட மாட்டாரா? அவ்வளவு மணமும் சுவையும் உள்ள நைவேத்தியமாயிற்றே!

அழகர் கோயில் தோசை, திருக்கண்ணபுரம் முனியோரை (வெண் பொங்கல்) என்கிற மாதிரி திருவல்லிக்கேணி சர்க்கரைப் பொங்கல் அவ்வளவு விசேஷமானது.



• தி. நகர் ஜெயின் ஆலயம்

ஒப்பிலியப்பன் கோவிலில் கடவுளுக்கே உப்பில்லாப் பத்தியம்! 'தன் ஒப்பார் இல்லப்பன்' என்கிற தனக்குவமை இல்லாதானுக்கு பிரசாதமும் ஒப்பற்றது!

கேரளத்தில் திருவல்லா அருகேயுள்ள கவியூர் மஹாதேவர் ஆலயத்தில் ஆஞ்சநேயர் சந்நிதி உண்டு. இங்கே அவல், வெல்லப்பாகு, தேங்காய் கலந்த சுவையான பிரசாதம்.

வடமாநிலங்களுக்குப் போய் விட்டால் அனேகமாக எல்லா ஆலயங்களிலும் வெண்மையான சர்க்கரைப் பொரி பிரசாதம்தான்.

வித்தியாசமாக ஏதாவது இருக்கிறதா என்று தியாகராய நகர் ஜி.என். செட்டிசாலை ஸ்ரீ சாந்திநாத் ஜி ஜைன ஆலயத்துக்கும் போனோம். அங்கே, கடைகளில் வாங்கிக் கொண்டு போகிற இனிப்பு வகைகளையும் பழங்களையுமே பக்தர்கள் பகவானுக்கு அர்ப்பணம் பண்ணுகிறார்கள். சுலபமான வேலை!

மற்றும் ஒரு சிறப்பான பிரசாதம் மிளகுப் புளியோதரை. மிளகாய்க்குப் பதிலாக மிளகு, அவ்வளவுதான். 'க்ஷீரான்னம்' என்று இன்னொரு பிரசாதம். தண்ணீரே வேண்டாம். பதினாலு லிட்டர் பசும் பாலில் இரண்டு படி அரிசியை அப்படியே வேகவைத்து, சர்க்கரை, ஏலக்காய், முந்திரி திராட்சை எல்லாம் போட்டுத் தயாரிப்பது. முந்திரிப் பருப்பு வடை. பருப்பை அரைத்து நெய்யில் வடையாகப் பொரித்து மேலே சர்க்கரை தூவி விடுகிறார்கள். இன்னும் தத்யோதனம் (தயிர்சாதம்) மிளகு வடை, லட்டு, போளி என்று முப்பது விதமான பிரசாதங்கள் இங்கே உண்டு.

சர்க்கரைப் பொங்கலுக்காக உபயதாரர் ஒரு தளிகைக்கு ஆயிரத்து முந்நூறு ரூபாய் தேவஸ்தானத்தில் கட்டி விட வேண்டும். தினசரி இரண்டு தளிகையாவது இருக்கும். போகிப் பண்டிகை, கூடாரவல்லி, வருடப் பிறப்பு, ஆடிப்பூரம் போன்ற விசேஷ தினங்களில் நாள் ஒன்றுக்குப் பத்துத் தளிகை கூட அமைந்து விடும்.

'திருமஞ்சன அபிஷேகம்' என்று ஒரு கட்டளை. மூவாயிரம் ரூபாய் செலுத்தி விட்டால், மேலே சொன்ன தளிகை உட்பட பால், இளநீர், தேன், தயிர் போன்ற அபிஷேக ஆராதனைகள் நடத்தலாம். இந்த உபயதாரர்களுக்கு, பெருமாள் அணிந்த வஸ்திரமும் ரவிக்கைத் துண்டும் கிடைக்கும். ஆனால் இப்போது பணம் செலுத்தினால் இரண்டு மாதம் சென்றுதான் உங்களுக்குத் தேதி கிடைக்கும்.

யார் யாரிடமோ 'அப்பாயின்ட்மெண்ட்' கேட்டுக் காத்துக் கிடக்கிற நாட்களில் இந்தத் தேரோட்டியிடம் தேதி வாங்க மட்டும் அவசரப்படலாமா?

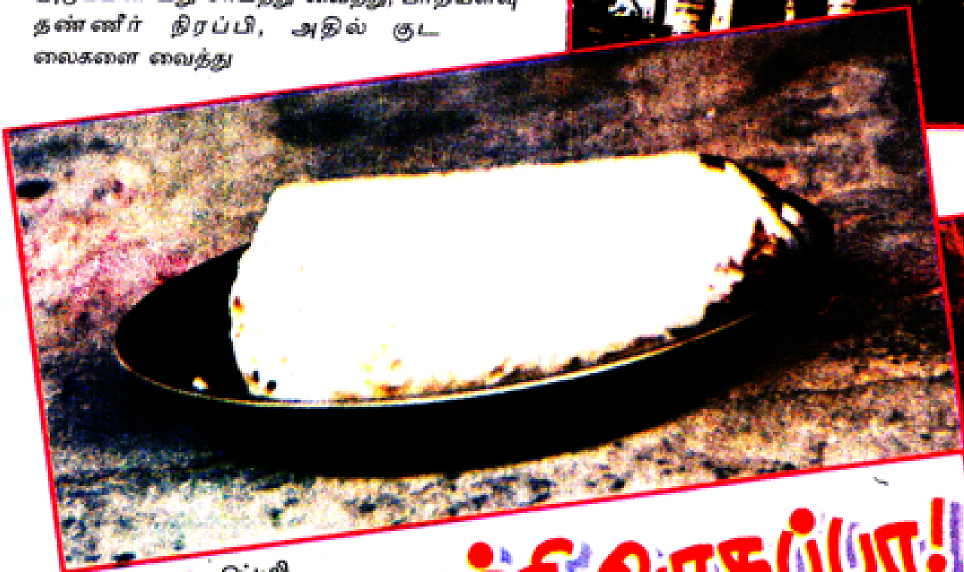
பிரசாத மகிமை

பிரசாத மகிமையில் மிகவும் 'காஸ்ட்லி' யான விஷயம் இந்த இட்டிலிதான். கோவில் இட்டிலி, காஞ்சிபுரம் இட்டிலி என்றெல்லாம் வழங்கப்படுகிற இதன் சரியான பெயர் குடலை இட்டிலி!

மூங்கில் சிம்புகளால் பின்னப்படுகிற இந்தக் குடலை, சற்று நீளமான ஒரு லிட்டர் படி போல இருக்கும். இட்டிலி மாவை இந்தக் குடலைகளில் இட்டு நீராவியில் வேகவைத்து எடுப்பதால் இதற்குக் 'குடலை இட்டிலி' என்று பெயர்.

விறகு அடுப்பு - கட்டை அடுப்பில்தான் வேகவைக்கிறார்கள். மண்பானைகளை அடுப்பின் மீது சாய்த்து வைத்து, பாதியளவு தண்ணீர் நிரப்பி, அதில் குடலைகளை வைத்து





• குடலை இட்டிலி



கச்சி வரதப்பா! இட்டிலி வருதப்பா!

ஆவி வெளிப்படாமல் பானையை மூடி விடுவார்கள். ஒன்றரை மணி நேரம் ஆவியில் வேக வேண்டும். பானைத் தண்ணீரின் அளவும் விறகு எரிவதின் அளவும் நிதானமாக இருக்க வேண்டும். கூடக் குறைந்து இருந்தால் குடலைத் தீய்ந்து கருகி விடக் கூடும்.

இரண்டு பங்கு அரிசிக்கு ஒரு பங்கு உளுத்தம் பருப்பு, வெந்தயம் போட்டு ஊற வைத்து, ஒன்றிரண்டாய் அரைக்கிறார்கள். ஆட்டுக்கல் அரைவைதான். அரைத்த மாவில் முழு மிளகு, சீரகம், கலந்து பிறகு உப்பு, பெருங்காயம் பொடித்த சுக்கு, நெய் இவற்றைச் சேர்த்து வைத்து விடுவார்கள். மறுநாள் காலை ஐந்து மணிக்கு அடுப்பிலே வேகவைப்பார்கள். குடலைகளுக்குள் மந்தார இலையைச் சுற்றிலும் வைத்து, முக்கால் அளவு இட்டிலி மாவை நிரப்பினால் வெந்த பிறகு முழுக்குடலை அளவு ஆகிவிடும்.



• வரதராஜ பெருமாள் கோயில்



பானைகளை அவ்வப்போது சொல்லி பிரத்தியேகமாகத் தயாரிக்கிறார்கள். சிறிய பானையானால் மூன்று குடலைகளும் சற்றுப் பெரியதானால் ஆறு குடலைகளும் வைக்கலாம். மிகவும் பெரிய பானையில் இருபது குடலைகள் வரை அடுக்குகிறார்கள்.

வெந்த பிறகு குடலையைப் பத்து நிமிடம் ஆறவைத்தால், இட்டிலி இலையோடு வந்து விடும். குடலை இட்டிலி நான்கைந்து நாள் கெட்டுப் போகாமல் இருக்கும் என்றெல்லாம் சொல்லுவார்கள். அது வெறும் கதை.

பிரசாதக் கட்டளைக்கு, தேவஸ்தானத்தில் நாற்பது ரூபாய் பணம் கட்ட வேண்டும், இரண்டு நாள் முன்பே! மற்றபடி பிரசாத விற்பனை இல்லை என்கிறார்கள். ஆனால் தனிப்பட்ட கோவில் ஆட்கள் மண்டபத்தில் பிரசாதங்களைக் கூவிக் கூவி விற்கிறார்கள். குடலை இட்டிலியைக் கூட எழுபது ரூபாய் சொல்லி அறுபது ரூபாய்க்கு வாங்க முடிந்தது. ஒரு இட்டிலியைத் தாராளமாக நான்கு பேர் பசியாறச் சாப்பிடலாம்.

இதே பக்குவத்தில் ஹோட்டல்களிலேயே 'கோவில் இட்டிலி' கிடைக்கிறது. பிரசாத மகிமைக்காக வேண்டுமானால் கோவிலில் வாங்கலாம்.

இந்தப் பெருமாள் வ்ரதராஜர் பிரும்மா யாகம் செய்தபோது அக்கினி குண்டத்திலிருந்து வந்ததால் இவருக்கும் மிளகாய் ஆகாது. இன்னும் தனியா, துவரம் பருப்பும் இந்த ஆலயத்து மடைப்பள்ளிக்குள் அனுமதிக்கப்படுவதில்லை.

ஐந்து கால பூஜையிலும் புளியோதரை, ஜீரா என்கிற கேசரி, சர்க்கரைப் பொங்கல், மிளகுப் பொங்கல், தோசை, வடை, தயிர் சாதம் என விதவிதமான பிரசாதங்கள். பிரசாதங்களில் நெய்தான் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

தினசரி, சுவாமிக்கு நிவேதனத்துக்காக இரண்டு குடலைகள் தயாராகும். ஒன்றை பக்தர்களுக்கு விநியோகம் பண்ணி விட்டு, மற்றதை ஆலய சிப்பந்திகளுக்குத் தந்து விடுகிறார்கள். அது விற்பனைக்கு வந்து விடுகிறது! சனிக்கிழமைகளிலும் மற்ற விசேஷ நாட்களிலும் நாற்பது ஐம்பது குடலைகள் கூடத் தயாராகி நிவேதனம் செய்கிறார்கள்.

— சுப்ரபாலன்

வண்ணப்படங்கள் : 'யோகா'

பல்லாயிரக்கணக்கானவரின் வேண்டுகோளுக்கிணங்க
சலுகை, சலுகை மேல் சலுகை, இலவச நூல் ஆகிய
அனைத்தும் **13.10.2001** வரை உண்டு

வர்த்தமானன் பதிப்பகம் வழங்கும்

மாபெரும் இதிகாசங்கள்

வியாசபாரதம்	3 தொகுதிகள்	2000 பக்கங்கள்	ரூ.400
வால்மீகி இராமாயணம்	4 தொகுதிகள்	2000 பக்கங்கள்	ரூ.400
இலவசம் : **ஸ்ரீமத்பாகவதம்**	2 தொகுதிகள்	908 பக்கங்கள்	ரூ.200

ரூ.800 மதிப்புள்ள இந்நூல்கள் ரூ.450 மட்டுமே!

இச்சலுகை 13.10.2001 வரை மட்டுமே !

வியாசபாரதம்

மூன்று தொகுதிகள்- 2000 பக்கங்கள்
எளிய தமிழ் உரைநடையில்

வேதவியாசர் அருளிய மகாபாரதமும் வால்மீகி முனிவர் அருளிய இராமாயணமும் இதிகாசங்கள் எனப்போற்றப்படுகின்றன.

வேதங்களில் சொல்லப்படும் கருத்துக்கள் அனைத்தும் இதில் இடம்பெறுவதால், வியாசபாரதத்தை ஐந்தாம் வேதம் என்பர். கதையை வழங்கிய வியாசரே நூலின் இடையி டையே தோன்றி விளக்கம் தரும் சிறப்புடையது வியாசபாரதம்; நூற்றுக் கணக்கான மாந்தர்கள் உலா வரும் ஸ்வர்ண மாளிகை, வியாச பாரதம்! ஏராளமான கிளைக் கதைகளையுடைய ஓர் ஆலவிருட்சம் வியாச பாரதம்! நள தமயந்தி வரலாறு, சத்தியவான் சாவித்திரி வரலாறு, இராமன் வரலாறு, துஷ்யந்தன்-சகுந்தலை வரலாறு போன்றவை புகழ் வாய்ந்தவை. அரிச்சந்திரன், குசேலன், கந்த பெருமான், பரசுராமர் போன்றோர் வரலாறும் இதில் இடம் பெற்றுள்ளன.

மனித வாழ்க்கையை நெறிப்படுத்த எழுந்த இந்நூல், அற வழியில் நடக்க மனிதனைச் சிந்திக்க வைக்கிறது. இன்பமும் துன்பமும் மூடரைத் தான் பற்றும்! அறிவாளிகளை அவை நெருங்கா; எக்காரணத்தைக் கொண்டும் கடவுளைக் கைவிடக்கூடாது; பயன்களைப் பாராது கடமையைச் செய்ய வேண்டும் என்பன போன்ற கருத்துக்களை உலகுக்குப் பறை சாற்றுகிறது பாரதம்! இந்நூலைப் படிப்பவர் நெஞ்சில் ஓர் அமைதி ஏற்படும் மற்றவரை ஏமாற்றக்கூடாது என்ற எண்ணம் மேலோங்கும். நம்மை ஏமாற்றாமல் இருக்க விழிப்புடன் செயல்படத் தூண்டும். உலோபம், பொறாமை, கோபம் போன்ற தீக்குணங்கள் நீங்கும்; தியானம், அமைதி, அன்பு போன்ற நற்குணங்கள் துலங்கும். **ஊழி பெயரினும் தான் பெயரா உயர்வுடைய இந்நூல் உங்கள் இல்லந்தோறும் பொலிவதாக.**

இதுவரை பாரதத்தைப் பற்றித் தமிழில் தோன்றிய எல்லா நூல்களையும் விட இதுவே சிறந்தது என்பதை வாசகர் ஒப்பிட்டுப் பார்த்து உணர்ந்து மகிழ்வர் என்பது திண்ணம்.



"ரஞ்சி, உனக்கு கோக், பெப்சி ஏதாவது வேண்டுமா?" க்ரிஸ் கேட்டான்.

அரைத் தூக்கம் கலைந்து கண் திறந்தாள். வேண்டாம் என்று தலையசைத்தாள். க்ரிஸ் அந்த ப்ரைவேட் ஜெட்டின் குளிர்பதனப் பெட்டியை நோக்கி நகர்ந்தான்.

அவள் தன்னைச் சுற்றிப் பார்த்தாள். விமானம் முப்பத்திரண்டாயிரம் அடி உயரத்தில் பறந்து கொண்டிருப்பதாக டீ.வி. திரை தகவல் சொல்லியது. அவர்கள் பறந்து கொண்டிருக்கும் இடத்தையும் ஆஸ்பென் இருக்கும் இடத்தையும் வரைபடத்தில் காட்டியது. ஆஸ்பென் போய்ச் சேர இன்னும் ஒரு மணி நேரம். எதிரே மார்ஜியும்

காஞ்சனா தாமோதரன்

ப்ரையனும் நல்ல தூக்கத்தில் ஆழ்ந்திருந் தார்கள்.

அவள் எழுந்து நின்று சோம்பல் முறித்தாள். விமானத்துள் ஒரு சுற்று வந்தால் கொஞ்சம் சுறு சுறுப்பாயிருக்கும். நடக்க ஆரம்பித்தாள். ப்ரையன்-மார்ஜி குடும்பத்துக்கான தனிப்பட்ட விமானமென்பதால் சுற்றி வர அப்படியொன்றும் பெரிதாய் இடமில்லை.

விமானத்தின் பின் பகுதியில் அனுகாவும் ஆலும் 'லேப்டாப்'பில் ஏதோ விளையாடிக் கொண்டிருந்தார்கள். அனுகா, ஆலன் தன்னை ஏமாற்றுவதாய்க் கோபித்துக் கொண்டிருந்தாள். அவன் அம்மா மார்ஜியிடம் அவனைப் பற்றிப் புகார் செய்ய

இக்கரையிலே

வேண்டுமென்றாள்.
பதிலுக்கு ஆலன் அவளை இன்னும் கொஞ்சம் சீண்டிக் கொண்டிருந்தான்.

அவளைப் பார்த்ததும் பேச்சும் சிரிப்பும் சட்டென்று நின்றன. ஆலன் 'லேப்டாப்' திரையை ஒரு திடீர்த் தீவிரத்துடன் முறைத்துப் பார்க்க ஆரம்பித்தான். அனுகா அவளைப் பார்த்ததில் 'நீ இங்கிருந்து எப்போது நகர்வாய்?' என்ற கேள்விக்குறி தெரிந்தது.

அவள் நகர்ந்தாள். அனுகாவும் ஆலனும் அவளுக்கு ஒரு நன்றிப் புன்சிரிப்பைப் பரிசாய்த் தந்தது ஒரே சமயத்தில் எரிச்சலாகவும் வேடிக்கையாகவும் இருந்தது. இவர்கள் நிச்சயம் குழந்தைகள் இல்லை. பெரியவர்களாகவும் இல்லையே என்று அவளுள் ஒரு சிறுகுரல் சொல்லியது. வீட்டுக்குத் திரும்பியதும் அனுகாவிடம் பேச வேண்டும். பதினைந்து வயது மகளின் தனிப்பட்ட உணர்வுகளைப் பற்றிக் கேட்பது அநாகரிகமோ?

நிதானமாய், நிதானமாய், நிதானமாய்...

ப்ரையன் மார்ஜி தூங்கிக் கொண்டிருந்த இடத்தை மீண்டும் கடந்து, விமானத்தின் முன் பகுதிக்குச் சென்றாள். பனிச்சறுக்கு விளையாட்டுக்கு ஏற்ற அளவு ஆஸ்பென் மலைச்சரிவுகளில் பனியிருக்குமா என்பது பற்றி க்ரிஸ், பைலட்டிடம் பேசிக் கொண்டிருப்பது கேட்டது. பைலட்டின் பதில் காதில் விழவில்லை.

குளிர்பதனப் பெட்டியைத் திறந்தாள். ஓர் 'ஏவியன்' தண்ணீர்ப் பாட்டிலை எடுத்துக் கொண்டு நிமிர்கையில், அவள் கழுத்தின் பின்பக்கத்தில் மென்மையாய் ஒரு முத்தம் பதிந்தது.

"நீ தூங்குவதாய் நினைத்தேன்." காதருகே க்ரிஸ்ஸின் குரலின் ஈர வெதுவெதுப்பு.

அவள் கைவட்ட அணைப்பிற்குள் சுற்றித் திரும்பி, அழுத்தமாய் அவன் இதழ் மீது முத்தமிட்டாள்.

"க்ரிஸ், அனுகா பற்றி நாம் பேச வேண்டும்."

க்ரிஸ் புன்னகைத்தான். "அம்மா புலிக்கும் குட்டிப்புலிக்குமிடையே குறுக்கிடும் அளவுக்குத் தைரியமுள்ள அப்பா புலி நானில்லை" என்றான்.

அணைப்பை இறுக்கினான்.

"க்ரிஸ், விளையாடாதே. இது வழக்கமான தாய்-மகள் சண்டையில்லை. ஆலன்..."

க்ரிஸ்ஸின் புன்னகை விரிந்தது. அவளைத் தோளோடு சேர்த்து அணைத்தவாறு அருகிருந்த இருக்கைக்கு நடத்திச் சென்றான். உட்கார வைத்தான். அவள் கையிலிருந்த 'ஏவியன்' பாட்டிலைத் திறந்து கொடுத்து, தண்ணீர் குடிக்கச் சொன்னான். அவளுக்கு



மீண்டும் எரிச்சலும் சிரிப்பும் கலந்து வந்தது. மகள் அப்பாவைத்தான் கொண்டிருக்கிறாள். சந்தேகமில்லை.

"ரஞ்சி, ஆண் என்று ஓர் இனம் இருப்பதைப் புரிந்து கொள்ளத் தொடங்கும் பருவம் அனுகாவுக்கு. பதற்றப்பட அவசியம் இல்லையே!"

அவள் மௌனமாயிருந்தாள். அவள் எதற்கெடுத்தாலும் அதீதமாய்க் கவலைப்படுகிறவள் என்று க்ரிஸ் நினைப்பது அவளுக்குத் தெரியும். அதனால் அவன் தன்னைப் பொத்திப் பொத்திக் காப்பாற்றுகிறானோ என்று அவள் நினைப்பது அவனுக்கும் தெரியும். பேச்சைத் திருப்பினாள்.

"சில வாரங்களுக்கு முன்னால்தான் நியூயார்க்கிலும் வாஷிங்டனிலும் அந்தக் கொடுமை நடந்ததென்று நம்ப முடியவில்லை. அந்த விஷயம் எவ்வளவு நாள் இழுத்துக் கொண்டு போகுமோ?"

"ஏதோ நம்மால் பறக்க முடிகிறதே. அவ்வளவுக்குச் சந்தோஷம்தான்."

மௌனம்.

எவ்வளவு பெருமையாய் உயர்ந்து நிற்கும் வோர்ல்ட் டிரேட் சென்டர் கட்டடங்கள். சில நிமிடங்களில் அப்பளமாகி... ஹாலிவுட் க்ராஃபிக்ஸ் இமேஜிங் மாதிரி, திரும்பத் திரும்ப டி.வி.யில் காட்டிய படங்கள் மனத்தில் ஓடின. கனம். எப்போது வேண்டுமானாலும் அது மாதிரித் திரும்பவும் நடக்கலாமாம். பெருமூச்சு. இன்னொரு தரம் பேச்சைத் திருப்பினாள்.

"ஆஸ்பெனில் பனியிருக்குமாமா? பைலட் என்ன சொன்னார்?"

"பனிச்சறுக்குக்குச் சரியான நேரமாம். ரஞ்சி, நாம் வித்யா-ரமேஷின் தீபாவளி விருந்துக்குப் போகாமல் இப்படி ஆஸ்பெனுக்குப் போவது பற்றி உனக்கு வருத்தமில்லையே?"

"ஆஸ்பெனுக்குப் போவது பற்றி யாராவது வருத்தப்படுவார்களா, க்ரிஸ்? அழகான பனிமலைச் சரிவுகள், அடர்ந்த பைன் மரக் காடுகள். இயற்கை போதாதென்றால், பிற தொழிலதிபர்கள், நட்சத்திரங்களோடு விருந்துகள். மார்ஜி-ப்ரையனின் மாளிகை, விருந்தோம்பல். இது உன் தொழிலுக்கும் முக்கியமான நட்பாயிற்றே! என் தொழிலுக்கு வேண்டியவர்களைக்கூட நான் சந்திக்கக் கூடும். எனக்கு ஒரு வருத்தமுமில்லை, க்ரிஸ். தீபாவளி விருந்து அடுத்த வருடமும் கூட வரும். வீணாகக் கவலைப்படுகிறாய்."

நண்பர்களை அழைத்து வருடா வருடம் தீபாவளி விருந்து வைக்கும் வித்யா-ரமேஷ் தம்பதி ஞாபகம் வந்தது. இன்னொரு நாட்டிலிருக்கும் ஒரே ஊர்க்காரர்கள் என்ற அந்த பந்தம். ஒவ்வொரு வருடமும் அவள் வீட்டுக்குப் போனாலும், வித்யாவை இன்னும் சரியாகத் தெரியாது. விருந்துக்கு வர முடியாததற்கு மன்னிப்பு கேட்டுத் தீபாவளிப் பரிசை நேரிலேயே கொடுக்க முந்தின நாள் வித்யா வீட்டுக்குப் போயிருந்தாள். வித்யாவின் பதினொரு வயதுப் பெண் வழக்கம்போல் அவள் பெரிய கண்களை விரித்துக் கொண்டு, அவளையே உற்றுப் பார்த்துக் கொண்டு நின்றாள். வயதுக்கு மீறிய முதிர்ச்சியா அந்தக் கண்களில், அல்லது வேறெதோவா...

சின்னப் பெண்ணுக்கு எட்டு வயது. பரிசைச் சுற்றியிருந்த காகிதத்தைக் கிழிப்பதில் மும்முரமானாள். ஆஸ்பெனுக்குப் போவதாகச் சொன்னதும் வித்யாவின் முகம் எப்படி வாடிப் போயிற்று. பாவம்.

வீடு முழுக்க மின் விளக்குகளால் அலங்கரித்து, முனிசிபாலிட்டியிடம் பட்டாசு வெடிக்கத் தனி அனுமதி வாங்கி, ஜூலையில் அமெரிக்கச் சுதந்திர தினத்தின்போது வாங்கிய பட்டாசுகளும் மத்தாப்புக்களும் அக்டோபர் - நவம்பர் வரை நமுத்துப் போகாமல் பாதுகாத்து, நல்ல விருந்துச் சாப்பாட்டைத் தருவித்து, அந்த வருடத்திய

"எங்க வீட்டு வேலைக்காரி மெகா சீரியல் பார்த்துப் பார்த்து ரொம்ப மோசமாயிட்டா!"

"எப்படிச் சொல்றீங்க?"

"எதிர்வீட்டு நியூஸைச் சொல்லும்போது இழு இழுன்னு இழுக்கறா!"

- வே. ஆறுமுகம்



தீபாவளி வெளியீட்டுப் படத்தின் டி.வி.டியை அகலத்திரை 'ஹோம் தியேட்ட'ரில் போட்டுக் காண்பித்து... எல்லாமே நல்ல முயற்சிகள். ஆனால் இருபத்தியொரு ஆண்டுகளுக்கும் பத்தாயிரம் மைல்களுக்கும் அப்பால், தீபாவளி என்பதற்கு உண்மையான 'அர்த்தமிருக்க முடியுமா என்ன? ஊருக்குத் திரும்பிப் போனாலும்கூட, அப்பாவும் அம்மாவும் தம்பியும் கலகலப்பும் நிறைந்த அந்தத் தீபாவளிகள் மீண்டு வரப் போவதில்லை.

காலத்துள் கரைந்து போனவை தீபாவளிகள் மட்டும்தானா? ஊமை வலி.

"ர...ஞ்...சி..., எங்கே போய்விட்டாய்?" க்ரிஸ்ஸின் குரல் உணர்வைக் கலைத்தது. அவன் அவள் முன் முழங்காலிட்டு, ஈரப் பளபளப்பில் மிதக்கும் அவள் கண்களுள் மௌனமாய் எதையோ தேடினான். அவள் முகத்தைத் தன் கைகளில் ஏந்திக் கொண்டான்.

"காலமே
என்னை நீ அளக்கிறாய்
பயனின்றி
முன்னேறுகிறாய்
ஒரு நாடோடியின் பயணத்தைப்
புரிந்து கொள்வதை எதிர்பார்த்து.

இரு வீடுகள் தள்ளி
முழுமையான இரவை
நான் கடக்கிறேன், தனிமையில்
பாடிக் கொண்டு.
ஓடுகின்ற பிராணியின் தடம்போலும்
உன்னொளி மங்கி
நிழற்புறத்தில் தொலையும் தருணத்தில்
இதுவரை எனக்குச் சொல்லாத
ரகசியத்தை
என் காதினுள் மெல்ல ஓதுகிறாய்...
எப்போதுமே எனக்குத் தெரிந்ததுதான்
அது."

பாப்லோ நெருடாவின் கவிதை வரிகளை முடித்து, க்ரிஸ் மௌனமாய் அவளைப் பார்த்தான்.

அவள் இருக்கையிலிருந்து மெல்லக் கீழே நழுவி, அவனெதிரே அவனைப் போலவே முழங்காலிட்டு அமர்ந்தாள். தன் முகத்தை ஏந்தியிருந்த அவன் கைகளை விலக்கித் தன் கைகளுள் பொதிந்து கொண்டாள்.



"அந்த பால்காரி அடிக்கடி உன்கிட்ட வந்து ஏதோ கேட்டுட்டுப் போறாளே, எதுக்கு?"

"அவ கொடுத்த பாலுல, வெண்ணெய் எடுத்து நெய் உருக்கிட்டேன். அதுல இருந்து என்கிட்ட ஏதோ தெய்வ சக்தி இருக்கிறதா நம்பிக்கிட்டு வந்து யோசனை கேட்டுட்டுப் போறா...!"

- ஜி.வி.பிரியா

'என்னைப் புரிந்து கொள்வதற்கு நன்றி, க்ரிஸ்...' வார்த்தைகளால் சொல்ல வேண்டிய தேவை இருக்கவில்லை, எப்போதும் போலவே.

"இங்கேயா இருக்கிறீர்கள் இருவரும்?" என்றபடி வந்த மார்ஜியின் முகத்தில் குறும்புச் சிரிப்பு விரிந்தது. "கல்யாணமாகித்தான் இருபது வருடமாயிற்றே. நிச்சயதார்த்தம் போல் முழங்காலிட்டு என்ன சொல்லிக் கொண்டிருக்கிறீர்கள்? ஆமாம், ஆண்தானே பெண் காலடியில் முழங்காலிடுவது வழக்கம்? இது இந்தக் காலத்துச் சம உரிமை நிச்சயதார்த்தமா? நான் அந்தத் தூங்குமூஞ்சி ப்ரையனை எழுப்பி, இங்கு ஒரு காதல் ஜோடி இருப்பதைப் பற்றிச் சொல்லப் போகிறேன்." ஒரு மென்மையான தருணத்தில் குறுக்கிட்டதை உணர்ந்த சங்கடமும் இங்கிதமும் அவள் அகன்ற வேகத்தில் தெரிந்தன.

சிரித்தபடி எழுந்த க்ரிஸ் அவளையும் தூக்கி நிறுத்தினான்.

"ரஞ்சி, நீ சந்தோஷமாய்..." அவன் உதடுகள் மேல் விரல் வைத்துக் கேள்வியை அவள் தடுத்து நிறுத்தவும், ஆஸ்பெனில் இறங்குவதற்குத் தயாராகப் பயணிகள் எல்லாரும் சீட்பெல்ட் போட்டுக் கொள்ள வேண்டுமென்று பைலட் அறிவிப்பதற்கும் சரியாக இருந்தது.

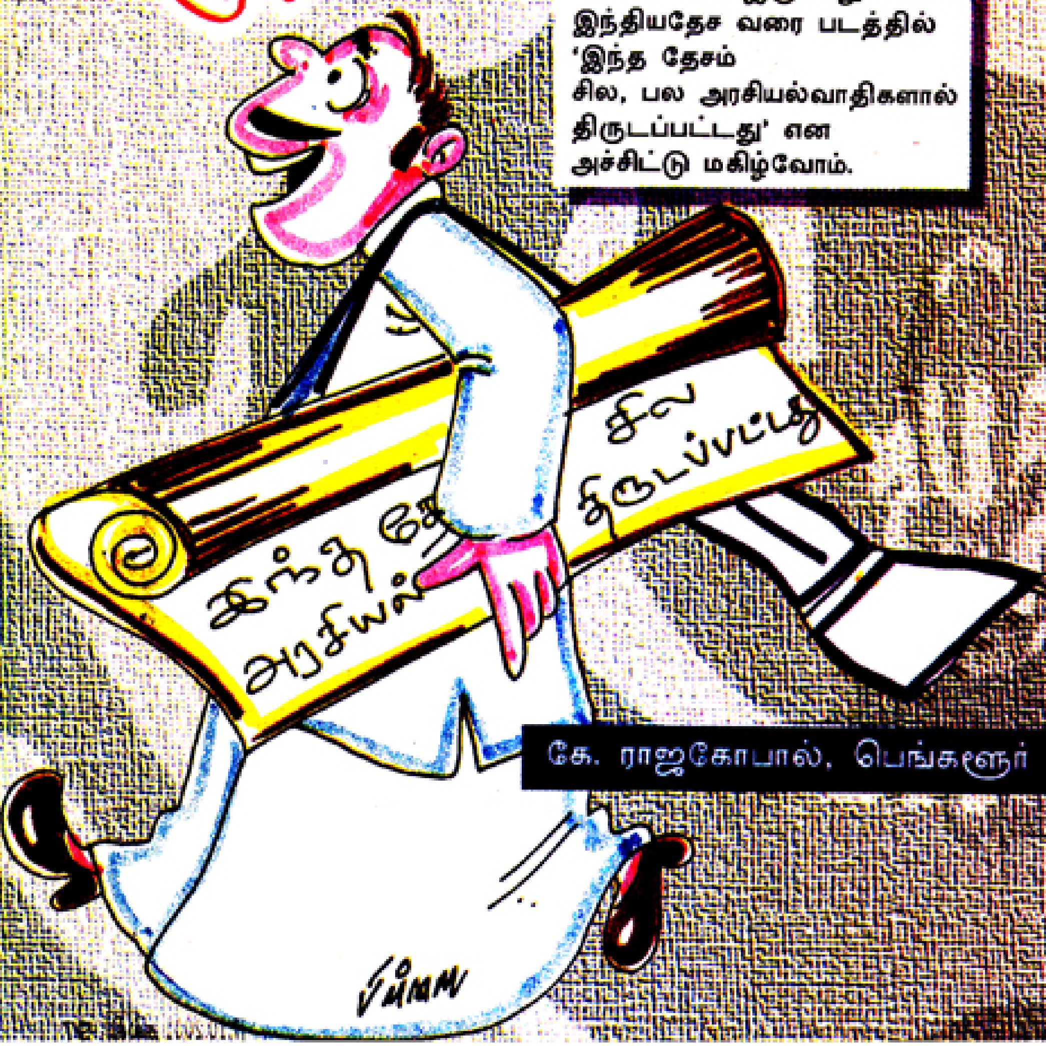
(தொடரும்)

உடுப்பி ஓட்டல் டபரா டம்ளர்!

நகர்வாலா முதல்
தெஹல்காவரை
சர்க்காரியா முதல்
இந்துஜாக்கள்வரை
போஃபர்ஸ் முதல்
சுடுகாட்டுக் கூரை வரை -

மக்களால் மக்களுக்காக
தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட
மக்கள் பிரதிநிதிகளுக்கு
ஊழல் புரிவது
காலத்தின் கட்டாயமானால் -

இனி நாமும் -
உடுப்பி ஓட்டல் டபரா
டம்ளர்களில் இருப்பதுபோல
இந்தியதேச வரை படத்தில்
'இந்த தேசம்
சில, பல அரசியல்வாதிகளால்
திருடப்பட்டது' என
அச்சிட்டு மகிழ்வோம்.



கே. ராஜகோபால், பெங்களூர்



கர்ப்பத்திற்கு பிறகு,
ஸ்ட்ரெச் மார்க்குகள்
உங்களை இவ்வாறு
விளங்கச் செய்கிறது... ஸ்ட்ரெச்நில் கொண்டு
நீங்கள் அவைகளைத்
தவிர்த்தாலே தவிர
• ஸ்ட்ரெச்மார்க் என்றாலே, உங்கள் சருமத்தின் மீது விகாரமான, நிரந்தர தழும்புகள்.
• கர்ப்பத்தின் நான்காவது மாதத்திலிருந்து, பிரசவம் வரை, தினமும் இருமுறை ஸ்ட்ரெச்நில் தடவுங்கள்.
• அரிப்பை கட்டுப்படுத்தி, எலாஸ்டிசிடியை அதிகரிக்க, ஸ்ட்ரெச்நில்லில் ஆறு இயற்கை உட்பொருட்கள் உள்ளன.
• ஸ்ட்ரெச்நில் உங்களுக்கும் உங்கள் குழந்தைக்கும் பாதுகாப்பானது என்று மருத்துவக் குறிப்பீடுகள் தெரிவிக்கின்றன.
SKIN CLINIQ
STRETCH NIL
CLINICALLY PROVEN
STRETCH NIL
ஸ்ட்ரெச் மார்க்குகளைத் தவிர்ப்பதற்கான ஹெர்பல் லோஷன்
தாயாகப் போகிறவர்களின் சருமம் என்றும் இளமையுடன் விளங்க.
CODE/523/01/18A/9-01 TAM
எச்சரிக்கை: ஒரு முறை ஸ்ட்ரெச் மார்க் வந்துவிட்டால், அதை குணப்படுத்த முடியாது.
வழங்கும் ஒரு தரம்வாய்ந்த தயாரிப்பு.

சரியா? தவறா?

1. கொழுப்பே இல்லாத உணவு சிறந்தது.

தவறு: உணவில் குறிப்பிட்ட அளவு கொழுப்புச் சத்து இருப்பது அவசியம். உடல் இயக்கத்துக்கு, குறிப்பிட்ட அளவு கொழுப்பு தேவைப்படுகிறது.

2. கொலஸ்ட்ரால் உள்ள உணவு மட்டுமே உடலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும்.



சரியல்ல: பூரிதக் கொழுப்பை உள்ளடக்கிய உணவு வகைகளும் கொலஸ்ட்ராலை அதிகப்படுத்தும்.

3. கொலஸ்ட்ராலைக் குறைக்க எண்ணெய் போன்ற கொழுப்புச் சத்து அடங்கிய பொருளை குறைத்தால் மட்டும் போதும்:

சரியல்ல: முறையான உணவுப் பழக்கம், வாழ்க்கை முறையை மாற்றுவது ஆகியவை கொலஸ்ட்ராலைக் கட்டுப்படுத்த உதவும்.

4. தாவர எண்ணெய்களை ஏராளமாகச் சேர்ப்பது நல்லது.

தவறு: தாவர எண்ணெய்களையும் குறிப்பிட்ட அளவே சேர்க்க வேண்டும்.

5. சூரியகாந்தி எண்ணெய்யை எவ்வளவு வேண்டுமானாலும் சேர்க்கலாம்.

தவறு: சூரியகாந்தி எண்ணெயை அளவுக்கு அதிகமாக எடுத்தால் அது நல்ல கொலஸ்ட்ராலைக் குறைத்துவிடும்.

6. தேங்காய் எண்ணெய்யைத் தவிர்த்து பிற தாவர எண்ணெய்களில் கொலஸ்ட்ரால் கிடையாது.

ஆமாம். ஆனால் தாவர எண்ணெய்களை ஏராளமாகச் சாப்பிட்டால் அது உடலில் கொழுப்பை அதிகப்படுத்தும். கொழுப்பு அதிகமாகும் நிலையில் ரத்தத்தில் கொலஸ்ட்ரால் அதிகரிக்கக்கூடும்.

7. பட்டினியாகக் கிடப்பதும், திடீரென உடல் எடையைக் குறைப்பதும் மிகவும் நல்லது.

தவறு: திடீரென உடல் எடையை 5 கிலோ 10 கிலோ என குறைப்பது சரியல்ல. படிப்படியாகக் குறைக்க வேண்டும். உடல் எடையைக் குறைக்கப் பட்டினியாகக் கிடப்பதும் தவறு. இதனால் வேறு விளைவுகள் ஏற்படக்கூடும்.

8. ஒரு நாளைக்கு ஒருமுறை மட்டும் சாப்பிடுவது எடையைக் குறைக்க சரியான வழி.

தவறு. சாப்பாட்டின் அளவைப் படிப்படியாகக் குறைத்து 3 வேளையும் சாப்பிடுவதே எடையைக் குறைக்கச் சிறந்த வழி.

9. மதுபானங்கள் குடிப்பது இதயத்துக்கு நல்லது.

இல்லை. மதுபானங்கள் உடலில் உள்ள நல்ல கொலஸ்ட்ராலை அதிகரிக்காது.

10. வெறும் சர்க்கரையைச் சாப்பிட்டால் மட்டுமே ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை அதிகரிக்கும்.

இல்லை. அன்றாடம் சாப்பிடும் உணவில் உள்ள கார்போஹைட்ரேட்டும் (மாவுச் சத்து) ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை அதிகரிக்கும். வறுத்த உணவு (சேமியா, ரவை) ஆகியவையும் ரத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவை அதிகரிக்கும்.

11. குண்டாக இருப்பவர்களுக்கு மட்டுமே இதய நோய், வர வாய்ப்புள்ளது.

தவறு. இயல்பான எடை உள்ளவர்களாக இருந்தாலும் உடலில் கொழுப்பு அதிகமாக இருந்து ரத்தத்தில் கொலஸ்ட்ரால் அதிகமாக இருந்தாலும் இதய நோய் வர வாய்ப்புள்ளது. எனவே ரத்த கொலஸ்ட்ரால் அளவை அவ்வப்போது பரிசோதித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

12. கடுமையான உடற்பயிற்சிகளே உடலுக்கு நல்லது.

கடுமையான உடற்பயிற்சிகள் செய்ய வேண்டும் என்ற கட்டாயம் இல்லை. வேகமான நடைப் பயிற்சி உடலுக்கு மிகவும் நல்லது. தினமும் 45 நிமிஷங்கள் நடந்தால் போதும்.

நன்றி:- தினமணி மருத்துவ மலர்



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காமராஜ் சாலை, பழைய பெருங்களத்தூர்,
(வழி) தாம்பரம், சென்னை - 63. Tel & Fax: 237 6129.
E-mail: sspeetam@md3.vsnl.net.in, sspeetam@hotmail.com
Please visit our Website at: www.sspeetam.org

தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடையீர்! வணக்கம்

நம் சக்தி பீடத்தின் சார்பில் கடந்த 14 ஆண்டுகளாக நடைபெற்று வரும் "ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்" தாய், தந்தையற்ற, திக்கற்ற 120 மாணவர்களும் 30 மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நாள்தோறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பாராயணம் ஆகியவைகளுடன், நல்ல கல்வி, காலை, மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன் உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவைகளும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு நல்ல முறையில் வளர்ந்து வருகிறார்கள்.

மேலும் பகவான் ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர் ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தின் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடையாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே நடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே, தாங்கள் இப்புனிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

• காலை சிற்றுண்டி (150 பேருக்கு)	ரூ.	1,000/-
• மதிய உணவு	ரூ.	2,000/-
• இரவு சிற்றுண்டி	ரூ.	1,000/-
• இனிப்பு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு ஓராண்டிற்கு கல்வி உதவித் தொகை	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஓராண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ.	12,000/-
• குருகுலத்தின் ஒரு மாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ.	2,00,000/-

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தொழில் / வியாபாரம் தொடங்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், கிறிஸ்துமஸ், ரம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருந்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியை பகிர்ந்து கொள்ளலாம்.

தாங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை "ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்" என்ற பெயருக்கு **Cheque / DD / MO** மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி
வருமானவரி விலக்கு உண்டு.

இறைவன் தொண்டில்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வாத்மானந்தர்

"பஜ்ஜி சார் பஜ்ஜி... சூடா இருக்கு... மேடம்... சார்" கூவி கூவி அழைத்தான் ரங்கு.

"டே... ரங்கு... ஓடியாடா... தோ... அங்கே ரெண்டு பேரு மொளகா பச்சி கேட்டாங்க பாரு. அதா... தட்டுங்கள சிக்கிரமா பக்கிட்ல கழுவி... எடுத்தா..." சுந்தரி வேக வேகமாய் காய்களை, கத்தியால் வெட்டிக் கொண்டே விரட்டினாள்.

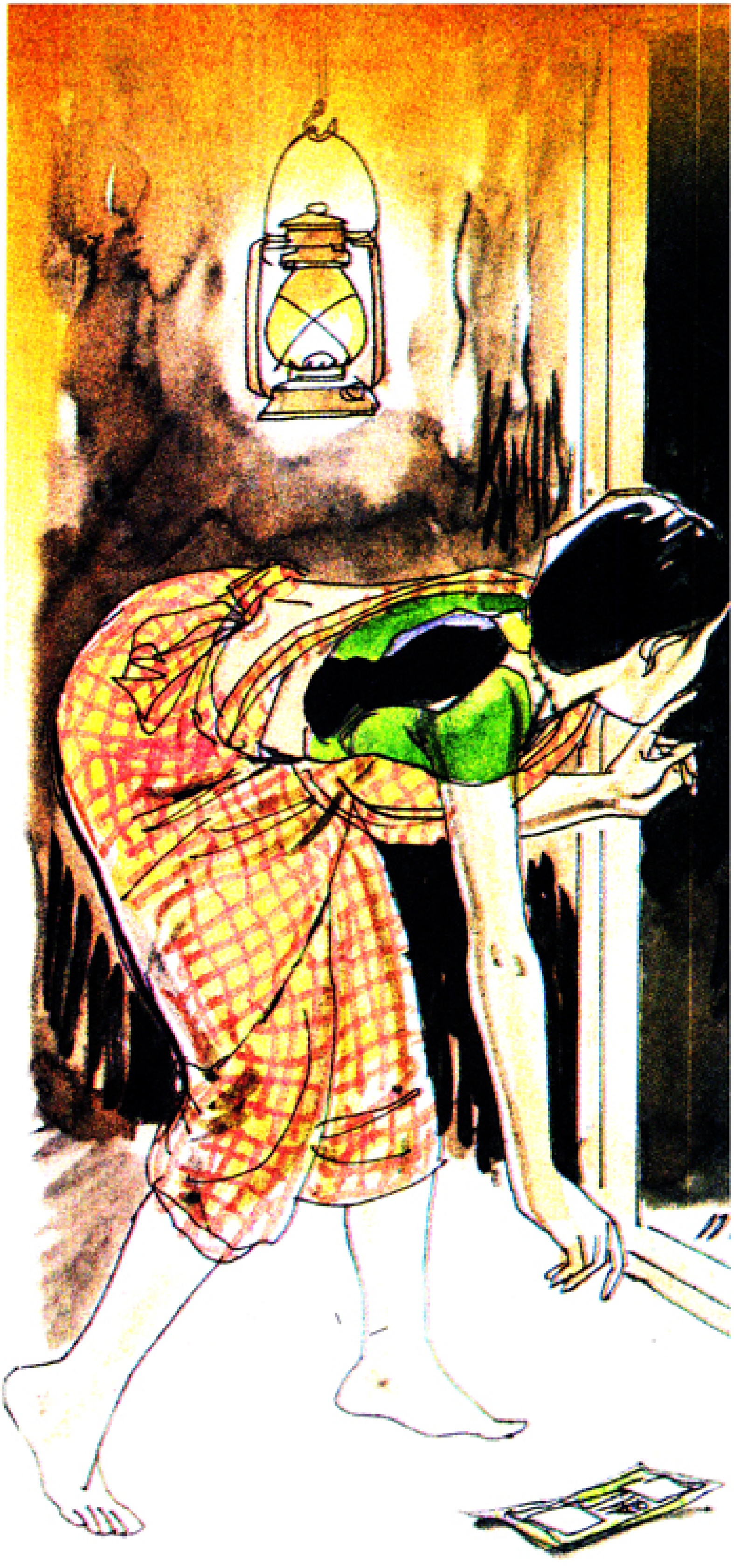
மடியில் இருந்த தட்டில் வாழைக்காய், உருளைக்கிழங்கு, பெரிய மிளகாய், வெங்காயம் எல்லாம் இருந்தன. கத்தி வேறு, காய்களைச் சரியாக நறுக்காமல் மக்கர் செய்யவே... கத்தினாள்.

"ஏண்டா... கழுதை.. வேளை தவறாம சோறு மட்டும் போட்டுக்கிறல்ல... கத்திய சாணை புடுச்சி வைடானு நேத்தைக்கே சொன்னேன்ல... ஒன்னிய மருதைக்கே வெரட்டி வுடணும். அப்பதான் செரிபட்டு வருவே..." கறுவியபடி கத்தியைப் பக்கத்திலிருந்த கல்லில் தீட்டினாள்.

"இந்தாங்கம்மா... வெங்காய பஜ்ஜி ஒரு பிளேட், மொளகா பஜ்ஜி பிளேட்... சிக்கிரம்... லேட் ஆவுதும்மா..."

"ஒரு தண்ணி பாக்கெட் சேத்துக்கோ எத்தினி ஆச்சு? அம்பது ரூபாய்க்குச் சில்லறை இருக்கா?"

"தம்பி..., கொஞ்சம் புதினா சட்னி போடுப்பா..." தட்டை நீட்டினார் ஒருவர்.



பஞ்சு மிட்டாய்

ஸ்ரீரா



அனைவரையும் சமாளித்தவாறே, இடையே கொதிக்கும் எண்ணெயில், காய்களை, பஜ்ஜி மாவில் தோய்த்து தோய்த்து போட்டு, பொன்னிறமாய்ப் பொரித்தெடுத்தாள்.

இரவு பத்து மணி. கடையை ஏறக் கட்டினார்கள். பழைய தள்ளு வண்டியில் கடாய், அடுப்பு, மூன்று நான்கு பிளாஸ்டிக் குடங்கள், கடலை மாவு, எண்ணெய் டப்பாக்கள், தட்டு, ஜல்லிக்கரண்டி என மூட்டை முடிச்சுகளை ஏற்றி விட்டனர்.

''இன்னா சுந்தரி... யாவாரம் பலமா?... வண்டி வர வர பாரம் தள்ள முடியல. ஆனா நீ கூலியத்தான் முன்ன பின்ன பாத்துக் குடுக்க மாட்டேன்ற'' தள்ளு வண்டிக்காரன் குறை கூறினான்.

''எங்கே அண்ணாத்த... சாண் ஏறுனா மொளம் சறுக்குது. மாவு, எண்ணெய் வேல எல்லாம் ஏறிப் போச்சு. ஆனாலுங்கூட சாஸ்தி வெல வெச்சா ஜனங்க வாங்காதுங்க. ஐஸ்க்ரீமும், குதிரைக்காரனும் லாபம் பாக்குற அளவு நம்மால முடியுமா?

"அது சொன்னியே... நியாயமான பேச்சு தான். ஆமா... இந்தப் பயலை எங்கே புடிச்சே, ரொம்ப சுறுசுறுப்பா இருக்கானே...?"

"ஆமாண்ணே... எங்க வூரு மருதை பக்கந்தான். பக்கத்து வூட்டுப் பையன். பாவம், அப்பன் இல்லாத பய... அஞ்சாப்பு வரை படிச்சிருக்கான். ஒதவியா இருக்கு மேனு கூட்டியாந்திட்டேன்!"

ரங்குவும் குஷியாக அவனோடு சேர்ந்து வண்டியைத் தள்ளிக்கொண்டு வந்தான்.

சுந்தரி வசிக்கும் சேரி, கும்மிருட்டாய் இருந்தது.

குடிசையின் வாசலில் வண்டியை நிறுத்தி பொருட்களை இறக்கி வைத்தனர்.

சிம்னி விளக்கை ஏற்றி வைத்துவிட்டு, கூலியைக் கொடுத்து வண்டிக்காரனை அனுப்பினாள்.

"ஏலே ரங்கு...போ... போயி அரிசி, கருவாடு துண்டு ஒண்ணு, மொளகாத்தூளு, ஒரு ரூபாய்க்கு தோ முனைல... கடையில நான் கேட்டேன்னு சொல்லி இந்த ரூபாய் குடுத்து வாங்கியா. நான் போயி... ஒரு சொம்பு தண்ணீ ஊத்திகினு வந்துடறேன்... அப்பா... கசகசன்னு... வேகுது.'' ரூபாயை அவன் கையில் கொடுத்தாள். அப்போதுதான் கவனித்தாள். அவன் கையில் ஒரு பஞ்சுமிட்டாய், பிளாஸ்டிக் கவரில் வைத்தது, இருந்தது.

"டே... இங்க வா..."

மெதுவாய் வந்தான்.

"இது ஏதுரா பஞ்சுமிட்டாயி... காசு ஏது ஒனக்கு?"

"இல்லக்கா... வந்து... அந்த பஞ்சுமிட்டாய்க்காரன் தண்ணி கேட்டு குடிக்க வந்தான் இல்ல. நீகூட ஒரு பாக்கிட்டு குடுத்தாதான் தண்ணீன்னு சொன்னியே..."

"ஆமாடா... நான் சும்மா சொன்னேன். அவன் மெய்யாலுமே குடுத்தானா?"

"இல்லக்கா... அவன் தண்ணி குடிக்கயில... இது கீழே வுளுந்திச்சு நான் எடுத்து..." பதில் சொல்லு முன்

பளாரென்று அறைந்தாள்.

"ஏண்டா, இதான் பள்ளிக்கூடத்துல சொல்லிக் குடுத்தாகளா...? அங்.. இது திருட்டுதானடா... இந்த புத்தி ஒனக்கு ஆகுமா...? நாளைக்குப் புள்ளயக் கூட்டிட்டுப் போயி திருடனாக்கிப் போட்டானு ஒங்க ஆத்தா என்னைய இல்லடா ஏசும்...? செய்வியா... இன்னமே இப்படி செய்வியா? .. கொன்னு போடுவேன்... கொன்னு" முதுகை இரண்டாய்ப் பிளந்தாள்.

"இல்லக்கா... இனிமே செய்ய மாட்டங்க்கா... நானு திருடல. கீழே வுளுந்துச்சுக்கா... அததான் எடுத்து வெச்சுக்கிட்டேன்" அழுதான் ரங்கு.

"வுளுந்தாலும்... அவனா ஒங்கைல குடுக்காதவரை... அது திருட்டுத்தான்டா...? இனிமே இப்பிடி செஞ்சே... பாரு... கொன்னுப்புடுவேன்."

ரங்கு அழுது கொண்டே இருந்தான். சுந்தரி குளிக்கப் போனாள்.

"**யே**ய்... யேய்... ஷுந்தரி... அடியே... எங்கடி போயிட்ட?" தள்ளாடியபடியே சொக்கன் வந்தான்.

சுந்தரி உஷாரானாள்... பணப் பையைப் பத்திரப்படுத்தினாள்.

"அடியேய்.. இன்னாடி கலிக்சன் இன்னிக்கி?"

"அய்யே சும்மா கெட... நானே சரியா விக்காம, மழை வேற வந்திடுச்சேனு... அழுதுகினு இருக்கேன்."

"யேய்... இவன் குடிச்சிருக்கான். இவனை ஏமாத்தலான்னு பாக்கிறியா?... நான்தான் பாத்தேனே. ஒங் கடைல இன்னா கூட்டம். இந்தப் பய வேற கூவி கூவி வித்தானேடி... கதையா சொல்ற... குடுடி பணத்த..." தேடினான். ஆனால் எங்கும் கிடைக்கவில்லை.

"அடச்சே!"

"யோவ்... நாளைக்கு சரக்கு வாங்க பணமில்லயா. காத்தால ஒங்க ஆத்தா வேற வரும். அத ஆஸ்பத்திரிக்கு இட்டுகினு போறேன்னு சொல்லி இருக்கேன். கொஞ்ச சில்லறையாவது குடுய்யா" கெஞ்சினாள்.

நிஜமாகவே அவளுக்கு ஆஸ்பத்திரி செலவுக்குப் பணம் தேவைப்பட்டது. கடையில் வரும் வருமானம் சாப்பாட்டுக்கே காணவில்லை.

அவன் ஹார்பரில் கூலி வேலை செய்பவன். குடி போக சில சமயம் பணம் தருவான். பல சமயங்களில் அவளிடம் இருப்பதையும் பிடுங்கிக்கொண்டு போய் விடுவான்.

"தே... சும்மாயிரு சுய்தே... நானே சரக்குக்குக் காசு கம்மியா இருக்கேனு அழுவறேன்... போ... போ" சொக்கன் குடிபோதையில் தள்ளாடினான். லுங்கியை சரி செய்ய... கையிலிருந்த பீடியை வாயில் செருகிக்கொண்டான். கைகள் தடுமாற, கால்கள் தள்ளாட லுங்கியைக் கட்டினான். அப்போது லுங்கி மடிப்பில் வைத்திருந்த ஐம்பது ரூபாய் நோட்டு ஒன்று கீழே விழுந்ததை அவன் கவனிக்கவில்லை.

"யேய்... கொஞ்சம் தொட்டுக்க ஊறுகாய் இருந்தா பொட்லமாக் குடுடி..."

அவள் ரங்குவை அழைத்து "டேய் அந்தப் பானைல உப்பு ஊறுகா இருக்கு. எடுத்து குடுடா" என்றாள். சுந்தரி அந்த இடத்தை விட்டு அசையவில்லை. அவள் கவனம் பூராவும் அந்த கசங்கிய ரூபாய் நோட்டின் மீதே இருந்தது. சொக்கனோ தரையைப் பார்க்கும் நிலைமையில் இல்லை...

இரண்டடி நகர்ந்து... ரங்கு கொடுத்த ஊறுகாய்ப் பொட்டலத்தை வாங்கிக் கொண்டான். அந்த ரூபாய் நோட்டைப் பார்த்த ரங்கு, ஏதோ கூற சொக்கனைக் கூப்பிடப் போனான். சடாலென சுந்தரி... ரங்குவை, பேசாமலிருக்கும்படி ஜாடைக் காட்டிவிட்டு, சட்டெனக் குனிந்து, அந்த ரூபாய் நோட்டை எடுத்து, புடைவை மடிப்பில் செருகிக் கொண்டாள். சொக்கன் போய்விட்டான்.

ரங்கு அவளைப் பார்த்தான். கூசி கூனிக் குறுகி நின்றாள் சுந்தரி. ○



"சே! என் உடம்பே என் அரசியல் வாழ்க்கைக்கு எதிரியா இருக்கு!"

"என்னாச்சு தலைவரே?"

"முன் ஜாமீன் கிடைச்ச பிறகு நெஞ்சுவலி வருது!"

- அம்பை தேவா



இரத்த அழுத்தம், கொலஸ்ட்ரால், மாரடைப்பு, இருதய வால்வு குறைபாடு, இருதய ஓட்டைகள் போன்றன வராமல் தடுக்க - தெய்வீக மூலிகை மருத்துவம்!



இதயம் என்பது பிறப்பிலிருந்து இறப்பு வரை இடைவிடாது மற்ற உறுப்புகளுக்கு இரத்தத்தை பாய்ச்சும் ஒருபம்ப (PUMP) ஆகும். இதயம் வேலை செய்வதற்கு, அதற்கும் இரத்தம் தேவைப்படுகிறது. இவ்வாறான இதயத்தில் நம்முடைய தவறான வாழ்க்கை முறையால் குழந்தைகள் முதல் பெரியவர்கள் வரை இதய வால்வுகள், ASD, VSD என்று சொல்லக்கூடிய இதய அறைகளில் ஓட்டைகள், இரத்தக் குழாய்களில் அடைப்பு போன்ற குறைபாடுகளால் பெரிதும் பாதிக்கப்படுகின்றனர். இவ்வாறான நோய்கள் ஏன் ஏற்படுகின்றன என்பது பற்றி நாம் தெரிந்துக் கொண்டு, அதற்குத் தகுந்தாற்போல், எவ்வித பின் விளைவுகளும் இல்லாத தெய்வீக மூலிகை மருந்துகள், இயற்கை உணவுகள், வாழ்க்கை சீரமைப்பு மூலம் குணம் பெறலாம்.

இதய நோய்க்கான காரணங்கள் : கர்ப்ப காலத்தில் தாய் உட்கொள்ளும் வீரிய மிக்க இரசாயன மருந்துகள், சத்தியான உணவுகள் கிடைக்காமை, அடிக்கடி நோய் வாய்ப்படுதல், X-RAY எடுத்தல் போன்ற காரணங்களால், குழந்தைகளுக்கான - பிறவி குறைபாடுகளும், புகைத்தல், மது வகைகள், B.P., SUGAR போன்றவற்றால் இதய தசைகளில் கோளாறுகளும், அதிக எடை, தொப்பை, TENSION & STRESS உள்ளவர்கள், வாழ்க்கையில் நிதானம் அற்றவர்கள், சோம்பேறிகள், அதிகம் கோபப்படுபவர்கள், கொழுப்பு சத்துள்ள உணவுகள் உட்கொள்பவர்களுக்கு மற்றும் LIPOPROTEIN 'A' என்கின்ற கொழுப்புச்சத்து ஜீன்களினால் மாரடைப்பும், எதிர்ப்பு சக்தி இல்லாத காரணத்தாலும், சத்தியான உணவுகள் கிடைக்காததாலும் ஸ்ட்ரெப்டோகாக்கஸ் என்னும் கிருமிகளால் இதய வால்வுகளும் - பாதிக்கப்படுகின்றன.

இதய நோய்க்கான அறிகுறிகள் : நெஞ்சுவலி, மூச்சிரைப்பு, படபடப்பு, வியர்த்தல் போன்றவை இதய நோயின் பொதுவான அறிகுறிகள் என்றாலும், அவை பாதிப்புக்குள்ளான பகுதியை பொறுத்து அதன் அறிகுறிகள் தெரிய ஆரம்பிக்கும். மூச்சுத் திணறல், உடலெல்லாம் நீல் நிறமாக மாறுதல் போன்றவை பிறவி குறைபாடுகளிலும், மூட்டுக்களில் வீக்கம், மூட்டுவலி, கை, கால் வலி, காய்ச்சல், வறட்டு இருமல் போன்ற அறிகுறிகள் இதய வால்வுகள் பாதிக்கப்படும் போதும், மார்பு பகுதியில் எரிச்சல், நெஞ்சுவலி, வியர்த்தல், நெஞ்சு படப்படப்பு, இடது தோள்பட்டையில் வலி, மூச்சுத் திணறல், உடல் சோர்வு, திடீர் மயக்கம், நாடி துடிப்பு மற்றும் இரத்த அழுத்தம் குறைதல் போன்ற அறிகுறிகள் மாரடைப்பு ஏற்படும்போது காணப்படும்.

இதய நோயாளிகளுக்கான தெய்வீக மூலிகைகள் : வேப்பிலை, வில்வம், துளசி, அத்தியிலை, அருகம்புல், வெந்தயம், நெல்லிக்காய், கடுக்காய், ஆவாரம்பூ, தூதுவளை, தும்பை, செம்பருத்தி, தாமரை, மருதம்பட்டை போன்றவைகள் பொடி செய்து பின் சம அளவில் ஒன்றாக கலந்து ஒரு பாட்டலில் வைத்துக் கொள்ளவும். பின் இதில் இருந்து ஒரு ஸ்பூன்தூள் எடுத்து ஒரு டம்ளர் தண்ணீரில் கலந்து உணவுக்கு ஒரு மணி நேரம் முன்பாக தினம் காலை, பகல், இரவு ஆகிய மூன்று வேளையும் சுமார் மூன்று மாதம் முதல், ஆறு மாதம் வரை உட்கொள்ளவும். இந்த மூலிகைகளில் உள்ள சக்திகள் இதயம் நன்றாக சுருங்கி விரியவும், இதயத்தை தொற்று நோய்களில் இருந்து காப்பாற்றவும் உதவுகின்றன.

இதய நோயாளிகள் பின்பற்ற வேண்டிய உணவு முறைகள் : இந்நோயாளிகள் தினம் காலை அல்லது இரவு ஒரு வேளை பச்சையாக உட்கொள்ளும் பழங்கள், காய்கறிகள் தேவையான அளவு பழ ஜூஸ்கள், Vegetables Salads, Fruit Salads போன்றவைகளாக உட்கொள்ள வேண்டும். மற்ற இரண்டு நேரம் வழக்கமான சமைத்த சைவ உணவுகளை மட்டும் உட்கொள்ள வேண்டும். சமைத்த உணவுகளிலும் வறுத்த, பொறித்த உணவுகளையும் ஊறுகாய், அப்பளம், வனஸ்பதி, நெய், Icecream, சாக்லேட், தயிர் போன்றவைகள் தவிர்க்க வேண்டும். சமைத்த உணவுகளையும், சமைக்காத உணவுகளையும் சேர்த்துண்ணக் கூடாது. இவைகளை 2 அல்லது 3 மணி நேர இடைவெளிகளில்தான் உட்கொள்ள வேண்டும்.

உடற்பயிற்சிகள் : இந்நோயாளிகள் தினம் காலை மாலை 20 நிமிடம் இயன்ற வரை எளிய உடற்பயிற்சிகள் செய்தல் வேண்டும். நடத்தல், கை கால் விரல்களை நீட்டி மடக்குதல், குனிந்து நிமிர்தல், உட்கார்ந்து எழுதல், முடிந்தால் சைக்கிள் ஓட்டுதல், மூச்சுப் பயிற்சிகள் போன்றன செய்தல் வேண்டும்.



தெய்வீக மூலிகை வைத்தியர்கள்

தலைமை முகவரி : Dr.M.குருபரன் & Dr.M.சபாபதி, Dr.M.சிவசக்தி, S/o Dr.C.K.மாணிக்கவாசகம்

P.B.No:30, No.3, திருநாத முதலி நகர், (காலேஜ் எதிரில்), திருப்பத்தூர் (N.A.A.) - 635 601 ✆ 04179-20469, 22769

சென்னை கிளை : 115, புரசைவாக்கம் நெடுஞ்சாலை, (பிரின்ஸ் மேனர் பக்கத்தில்) கெல்லீஸ், சென்னை - 10

இரு முகவரிகளிலும் ஆலோசனை நேரம் தினமும் காலை 10 to 1, மாலை 5 to 7 ✆ 6424285, 6427638

குறிப்பு : சென்னை, வேலூர், காஞ்சீபுரம், கடலூர், விழுப்புரம், திருவண்ணாமலை, பெங்களூர், ஓசூர், சேலம், ஈரோடு, கோவை, மதுரை, தஞ்சாவூர், திருச்சி, நாமக்கல், தர்மபுரி, திருப்பூர், உடுமலைபேட்டை, திண்டுக்கல், தூத்துக்குடி, திருநெல்வேலி, நாகர்கோயில், விருதுநகர், கரூர் போன்ற நகரங்களில் வைத்தியரை நேரில் சந்திக்க முகாம் - விவரம் தெரிந்து கொள்ள மேலே உள்ள முகவரிக்கு கடிதம் (அ) போன் மூலம் தொடர்பு கொள்ளவும்.

தகவல் : டாக்டர் அவர்களின் மூலிகைகள் பற்றிய 27 வருட அனுபவ ஆராய்ச்சிகள் அடங்கிய **'எளிய முறையில் பிணி அகற்றும் தெய்வீக மூலிகைகள்'** என்ற புத்தகத்தினை பதிவுத் தபாலில் பெற ரூ.70/-ம் இயற்கை உணவுகளின் பெருமைகள், அதிசய உண்மைகள் அடங்கிய **'என்றும் இளமை காக்கும் இயற்கை உணவுகள்'** என்ற புத்தகத்தினை பதிவுத் தபாலில் பெற ரூ.60/-ம் மூலிகை மகிமை பற்றிய ஆடியோ கேசட்டை பெற ரூ.60/-ம் தலைமை முகவரிக்கு D.D. அல்லது M.O. அனுப்பவும்.

7 & 8ந் தேதி - மும்பை : காலை 9 to இரவு 8 மணி வரை The South Indian Concerns Ltd., 401, Telang Road, Matunga, (CR), Ph : 4011589

18 & 19ந் தேதி - புதுடெல்லி : காலை 9 to இரவு 8 மணி வரை South Indian Hotel, 10211, Padam Singh Road, Ajmal Khan Road, Karol Bagh, : 5717126, 5723651

9ந் தேதி - பெங்களூர் : காலை 11 to மாலை 1 மணி வரை, ஹோட்டல் பிரட்வே, (கல்பனா தியேட்டர் அருகில்) கெம்பேகவுடா ரோடு. : ✆ 080-2266374, 2873013

எல்லாமே வடநாட்டு

ராஜ்மா ஸ்பெஷல்

தேவையானவை:

ராஜ்மா – 100 கிராம்
பட்டை – 2 துண்டு
லவங்கம் – 2
காரப்பொடி - ½ டீஸ்பூன்
ஏலக்காய் – 2
இஞ்சி – சின்ன துண்டு
மிளகு – அரை டீஸ்பூன்
பூண்டு – 4 பல்
கொத்தமல்லி தழை – சிறிது



வெங்காயம் – 2
தக்காளி – 2
தனியாதூள் – ½ டீஸ்பூன்
தயிர் – சிறிது
மஞ்சள் தூள் – ½ டீஸ்பூன்
எண்ணெய் – 2 மேஜைக்கரண்டி

எப்படித் தயாரிப்பது?

முதல் நாள் இரவே, ராஜ்மாவை நன்கு கழுவி, ஊற வைக்கவும். மறுநாள் வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

பட்டை, லவங்கம், ஏலக்காய், மிளகு, மிளகாய்த் தூள், இஞ்சி, பூண்டு எல்லாவற்றையும் சேர்த்து அரைக்கவும். ராஜ்மாவை, குக்கரில் இட்டு, மெத்தென்று வேக விடவும். தக்காளியை, பொடியாக நறுக்கி மிக்ஸியிலிட்டு, கெட்டியாக தக்காளி சாறு எடுக்கவும்.

வெங்காயத்தையும் பொடியாக நறுக்கி, மிக்ஸியிலிட்டு, விழுதாக அரைக்கவும்.

அடி கனமான வாணலியில் ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு, வெங்காய விழுதை சேர்க்கவும். அது வதங்கியதும், தக்காளி சாறு சேர்த்து கலக்கவும். மஞ்சள் தூள், தனியா தூள் கலந்து, பிறகு வேக வைத்த ராஜ்மா சேர்க்கவும். ருசிக்கு உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விடவும். ஐந்து





ஸ்பெஷல்!

நிமிடம் கழித்து, மசாலா விழுது சேர்த்துக் கலக்கி விடவும். இரண்டு கொதி வந்ததும் இறக்கி வைத்து தயிரைக் கடைந்து சேர்க்க, சுவையான 'ராஜ்மா ஸ்பெஷல்' ரெடி!

கொத்துமல்லி தழை தூவி அலங்கரித்து, சப்பாத்தி, பூரியுடன் பரிமாறவும்.



பேஸன் டோக்ளா

தேவையானவை:

கடலை மாவு - 200 கிராம்
புளித்த தயிர் - 150 கிராம்
இஞ்சி - சிறு துண்டு
பச்சை மிளகாய் - 2
கடுகு - தாளிக்க
உப்பு - ருசிக்கு
எண்ணெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை

எப்படித் தயாரிப்பது?

புளித்த தயிரை நன்றாக அடித்துக் கலக்கி, அதில் கடலை மாவைக் கட்டிகளில்லாமல் கலக்கி, உப்பு சேர்த்துக் கொள்ளவும். இரவு முழுக்க ஊற விடவும். இஞ்சியைத் துருவி, சோடா சேர்த்து மாவில் கலக்கவும். பெரிய 'தாலி' வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் தடவி, கடலை மாவு பதத்தைச் சேர்த்து, ஆவியிலிட்டு இட்லி போல வேக விடவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் துண்டங்கள் சேர்த்து தாளித்து, லேசாக நீர் தெளிக்கவும்.

ஆவியில் வேகவைக் கப்பட்ட கடலை மாவை, கத்தியால் சதுர டோக்ளாக்களாக வெட்டி, தாளிதம் செய்த பொருள்



களுடன் வாணலியிலிட்டு, இரண்டு புரட்டு புரட்டியெடுக்கவும். பரிமாறும்போது கொத்து மல்லி, தழை தூவவும்.

'டோக்ளா' தயார்!

தேங்காய் சட்னியுடன் சாப்பிட, சுவை சேர்க்கும்.

சன்னா படாடா

தேவையானவை:

சன்னா : 200 கிராம்
சமையல் சோடா – சிறிது
மஞ்சள் தூள் – 1 டீஸ்பூன்
வெந்தயம் – ½ டீஸ்பூன்
ஜீரகம் – ½ டீஸ்பூன்
பச்சை மிளகாய் - 4
புளி – எலுமிச்சை அளவு
உருளைக்கிழங்கு :2
கொத்துமல்லி தழை – சிறிது
புதினா – சிறிது
மிளகாய்த்தூள் – ½ டீஸ்பூன்
கடலை மாவு – 1 டீஸ்பூன்
எண்ணெய் – தாளிக்க

எப்படித் தயாரிப்பது?

முதல் நாள் இரவே, சன்னா எனப்படும் பெரிய வெள்ளை கொண்டைக் கடலையைக் கழுவி, சமையல் சோடா சேர்த்து ஊற விடவும்.

மறுநாள் சிறிது எண்ணெய், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து குக்கரில் விட்டு வேகவிடவும். வாணலியை அடுப்பில் வைத்து, எண்ணெய் விடவும். வெந்தயம், சீரகம், பச்சை மிளகாய் தாளித்து, கடலை மாவு கூட்டி, சிவப்பாக வறுக்கவும்.

வெந்த சன்னாவை, வேக வைத்த நீருடனேயே சேர்த்து நன்றாக அதில் கலக்கவும். புளியை ஊற வைத்து, அந்தக் கரைசலை ஊற்றிக் கொதிக்க விடவும்.

உருளைக்கிழங்கு வேக வைத்து இதில் சேர்த்ததும், 'கிரேவி' கெட்டிப் பட ஆரம்பிக்கும். இறக்கி வைத்ததும், கொத்துமல்லி, புதினா தழை சேர்த்துப் பரிமாறவும்.

ராஜஸ்தானி மேவா குஜியா

தேவையானவை:

மைதா மாவு - ½ கிலோ
நெய் – 100 கிராம்
சர்க்கரை – ½ கிலோ
கோவா – ½ கிலோ
கொப்பரைத் துருவல் – 1 கப்
உலர் திராட்சை – 50 கிராம்
எண்ணெய் – பொரித்தெடுக்க

எப்படித் தயாரிப்பது?

நெய்யைச் சூடாக்கி, கரைந்ததும், மைதா மாவு கலந்து சிறிது நீர் தெளித்து சப்பாத்தி மாவு போல மிருதுவாகப் பிசையவும்.

கோவா, இருநூறு கிராம் சர்க்கரை, துருவிய கொப்பரை, திராட்சை அனைத்தையும் நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

பிசைந்து வைத்துள்ள மைதா மாவை, சிறு சிறு உருண்டையாக்கி, பூரி போல சிறு வட்டங்களாக இடவும். கோவா மிக்ஸரை நடுவே இட்டு, மடித்து, ஓரங்களைச் சுருட்டி, மூடி விடவும். வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, மிதமான தீயில் இரண்டிரண்டாகப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும். குஜியா ரெடி!

மீதமுள்ள சர்க்கரையில், சிறிது நீர் விட்டு, பிசுப்பு ஒட்டும் பதத்தில் சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சவும்.

பொரித்து வைத்துள்ள குஜியாக்களை சர்க்கரைப் பாகில் ஊற வைத்துப் பரிமாறவும்.

ஆலு – பச்சைப்பட்டாணி சுராசம்

தேவையானவை:

உருளைக்கிழங்கு – ½ கிலோ
பச்சைப் பட்டாணி – ¼ கிலோ
கேரட் – 150 கிராம்
கொத்துமல்லி தழை – சிறிது
பச்சை மிளகாய் – 5
மிளகுத்தூள் – ½ டீஸ்பூன்
உப்பு – ருசிக்கு ஏற்ப
மைதா – அரை கப்
பிரெட் தூள் – அரை கப்
எலுமிச்சை சாறு – 2 டேபிள் ஸ்பூன்
வெண்ணெய் – 100 கிராம்
அமுல் க்ரீம் – அரை கப்
எண்ணெய் – பொரித்தெடுக்க

எப்படித் தயாரிப்பது?

உருளைக்கிழங்கை வேக வைத்து தோலுரித்து, மசிக்கவும்.

பச்சைப் பட்டாணியை வேக வைத்து வடி கட்டவும்.

கேரட்டை பூப் போல துருவிக் கொள்ளவும்.

உப்பு, மிளகுத் தூள், எலுமிச்சை சாறு மூன்றையும் வேக வைத்த பச்சை பட்டாணியுடன் கலந்து நன்கு பிசைந்து, ஃபிரிஜ்ஜில் வைக்கவும்.

வெண்ணெய், க்ரீம் இரண்டையும் நன்கு கலக்கி ஃப்ரீஸரில் வைக்கவும்.

மசித்த உருளைக்கிழங்குடன் கேரட் துருவல், கொத்துமல்லி தழை, நறுக்கிய பச்சை மிளகாய், உப்பு, மிளகுத் தூள் சேர்த்து கலக்கவும்.

உருளைக்கிழங்கு பதத்தைக் கையில் எடுத்து உருட்டி, தட்டையாக்கி, நடுவே குழி செய்து, அதற்குள் ஃப்ரீஸரில் இருக்கும் உறைந்த க்ரீமை வைத்து தட்டி உருட்டிக் கொள்ளவும்.

மைதாவுடன் நீர் சேர்த்து பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைக்கவும். ஏற்கெனவே செய்து வைத்திருக்கும் உருளைக்கிழங்கு தட்டைகளை, மைதா மாவில் உருட்டி, புரட்டி, பொடித்து வைத்துள்ள பிரெட் துகளில் புரட்டி வைக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, உருளைக்கிழங்கு தட்டைகளை, சிறு தீயில் பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

ஃபிரிஜ்ஜில் இருக்கும் ஜில்லென்ற கார பச்சைப்பட்டாணியைத் தூவி, பரிமாறவும்.

தக்காளி சாஸ் சூப்பர் ஜோடியாக அமையும்.

— ஆர். லலிதா

கைமணம் என்பதெல்லாம்





'உன் சமையலறையில் நான் உப்பா, சர்க்கரையா?' என்று கேட்பது காதலாக இருக்கலாம். ஆனால் நிறைய இளம் பெண்களுக்கு, துவரம் பருப்புக்கும், கடலைப் பருப்புக்குமே வித்தியாசம் தெரிவதில்லை. பிறந்த வீட்டில் சமையலறை பக்கமே போகாமல் இருந்துவிட்டு, திருமணமானவுடன் முழு குடும்பப் பொறுப்பை ஏற்கும்போது, கண்ணைக் கட்டி, கிஷ்கிந்தாவில் விட்டது போல இருக்கும். 'எல்' போர்டு பெண்களுக்கு உதவ இதோ சில டிப்ஸ் தருகிறார் குக்கரி க்வீன் துர்கா தேவி அலையஸ் சிஸ்டர் மாமி.

பார்வைக்கு மிகவும் குடும்பப் பாங்காக இருக்கும் இவருக்கு, இந்தியன், சைனீஸ், தந்தூரி, மொகல், மெக்ஸிகன் என மல்டி க்யுசின் அத்துப்படி!

தாம் கற்ற சமையல் கலை நுணுக்கங்களைப் பலரும் அறிந்து பயன்பட வேண்டும் என்பதற்காக தி.நகரில், 'தேனா ஆர்ட் ஆஃப் குக்கிங் அண்ட் கேட்டரிங் இன்ஸ்டிட்டியூட்' நடத்தி வருகிறார்.

"கை மணம் என்பதெல்லாம் கப்ஸா. போட வேண்டிய பொருட்களை, சரியான விகிதத்தில், சரியான நேரத்தில் பக்குவமாகச் சேர்த்து, முறைப்படி அமைத்தால் யார் வேண்டுமானாலும் சமைக்கலாம். ஏன்னா, குக்கிங் பிகம்ஸ் பெட்டர் வித் எக்ஸ்பெரிமெண்ட் அண்ட் எக்ஸ்பீரியன்ஸ்," என்பது இவரது அதிரடி அடுக்களை ஸ்டேட்மெண்ட்.

சிஸ்டர் மாமி தரும் சுவையான டிப்ஸ்

- தேங்காய் சட்னி சுவையாக இருந்தால், இன்னும் நாலு இட்லிகூட உள்ளே போகும். அதற்கொரு வித்தை இருக்கு. இளநீர் அல்லது சுவையான தேங்காய் நீர் கொண்டு அரைத்தால், மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.
- 'உங்க வீட்டில் மட்டும் சாம்பார் 'கமகம'ங்குதே!' என்று பலர் என்னிடம் விசாரிப்பார்கள். துவரம் பருப்பு வேக வைக்கும்போது, தேவையான மஞ்சள்தூள், கட்டிப் பெருங்காயம், ஒரு ஸ்பூன் நல்லெண்ணெய், கொத்துமல்லி தழை உருவிய தண்டு போட்டு, வேக வைத்தால் சாம்பார் வாசனையாக இருக்கும்.

கட்டித் தங்கம் வெட்டி எடுப்பது போல, கட்டித் தயிரை, கத்தியால் வெட்டி சாப்பிடக் குழந்தைகளுக்கு ரொம்ப பிடிக்கும். ஆனால் அதற்கு பக்குவம் வேண்டும்.

ஒரு லிட்டர் பாலை, எழுநூற்று ஐம்பது மில்லியாகச் சுண்டும் வரை, நன்றாக காய்ச்சி ஆற விடவும். விரல் பொறுக்கும்

* துர்கா தேவி



சூடு இருக்கும்போதே, மூன்று மில்லி அளவு புளித்த மோர் ஊற்றி, நன்கு கலக்கவும். ஐந்து மணி நேரம் கழித்து, சுவையான கட்டித் தயிர் கிடைக்கும்.

● புளியை ஊற வைக்கும்போது, வெந்நீரில் சிறிது கல் உப்பு சேர்த்து ஊற வைத்தால், புளியின் சுவை அதிகமாகும். மண்ணிருந்தாலும் கீழே தங்கி விடும்.

● எலுமிச்சம்பழம் மலிவாகக் கிடைக்கும்போது, சாறு பிழிந்து, வடிகட்டி, சிறிது உப்பு சேர்த்து, காற்றுப் புகாத பாட்டிலில் ஊற்றி மூடி வைத்தால், தேவைப்படும்போது பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

● இரவே டிக்காஷன் போட்டு வைக்க நேர்ந்தால், சிறிது சர்க்கரை சேர்க்கவும். மறுநாள் வரை கெடாமலிருக்கும்.

கபிலா!

● ரவை உப்புமா செய்யும்போது தான் பலரும் சொதப்பி விடுவார்கள். ரவையை, நன்றாக, சிறு தீயில் வறுக்க வேண்டும். ஒரு கப் ரவைக்கு மூன்று கப் நீர் என்ற அளவில் தண்ணீர் விட்டு, உப்புமா செய்தால் பொல பொலவென உப்புமா வரும். சில ரவை வகைகளில் 'ஸ்டார்ச்' அதிகமாக இருக்கும் என்பதால், 'திக்கான சாஸ்' போல குழைந்து வரும்போதே, ரவை தூவுவதை நிறுத்தி விடுவது நல்லது.

● காலிஃப்ளவர், காரட், பீன்ஸ் போன்ற





காய்கறிகளைச் சமைக்கும் போது, திட்டமாக நீரைத் தெளித்து வேக வைத்து, வடிகட்டி, அதன்மீது சில ஐஸ் க்யூப்களைக் கொட்டி விடுங்கள். காய்கறிகள் நிறம் மாறாமல் அப்படியே அழகாக இருக்கும்.

வாசலில் 'பால் கவர்' வைக்கப்பட்டு இரண்டு மணி நேரமாகிவிட்டது. லேட்டாக எழுந்ததுமில்லாமல், பால் காய்ச்சவும் மறந்து போய்விட்டது... திடீர்னு 'காப்பி' ஞாபகம் வந்து, பாலைக் காய்ச்சினால், 'டக்...புக்' என்று பால் திரிந்து போய்விடும்... ஒரு லிட்டர் பாலை வேஸ்ட் பண்ணலாமா...?

அதனால் பால் கெட்டுப் போகுமோ என்று பயமிருந்தால், பாலைக் காய்ச்சுவதற்கு முன்பாக, ஒரு சிட்டிகை சமையல் சோடா போட்டு, காய்ச்சவும். பால் நீண்ட நேரம் திரிந்து போகாமல் இருக்கும்.

● அம்மா வார்க்கும்போது, பட்டு பட்டாய், சரிகை சேலை போல மினுமினுப்பாக வரும் தோசை, நீங்கள் வார்க்கும்போது, தோசைக் கல்லோடு ஒட்டிக் கொண்டு வர மறுக்கிறதா...? தனிக்குடித்தன வாழ்க்கையில் இதெல்லாம் சகஜமப்பா!

தோசைக்கல்லில் ஒரு கைப்பிடி கல் உப்பைப் போட்டுத் தேய்த்துவிட்டு, கொஞ்சம் நீர் தெளித்து சூடு தணிந்ததும், தோசை வார்க்கவும். அடம் பிடிக்காமல் அழகாய் வரும்.

● வெந்தயக் குழம்பு செய்து இறக்கும் போது, ஒரு ஸ்பூன் வறுத்த எள்ளுப் பொடியும், ஒரு ஸ்பூன் நல்லெண்ணெயும் விட்டால் வாசனை ஊரையே தூக்கும்.

● வெங்காயம், பூண்டு போன்றவற்றை அரைத்த பின், கைகளை உப்பு கலந்த நீரில் கழுவுங்கள். வெங்காயத்தின் வாசனை அறவே நீங்கி விடும்.

● அடைக்கு ஊற வைக்கும்போது, சிறிது பயத்தம் பருப்பு, ஜவ்வரிசி ஊற வைத்து அரைக்கவும். அடை 'மொறு மொறு'வென்று சுவையாக இருக்கும்.

● எப்போதுமே ரஸத்துக்கு புளி குறைவாக இருக்க வேண்டும். பருப்பு வேக வைத்த நீரை மட்டுமே உபயோகித்து, சீரகம், மிளகுப் பொடியை நெய்யில் வறுத்து, அப்போதைக்கு அப்போது பொடித்து செய்தால்தான் அது சூப்பர் ரஸம். மற்றதெல்லாம் சமரஸம்தான்!

● தேங்காயைச் சரி பாதியாக உடைப்பதே ஒரு கலைதான். ஆனால் பல பெண்கள், தேங்காயைச் சுரைத் தேங்காயாக்கி விடுவார்கள். பத்து நிமிஷம் தேங்காயை நீரில் ஊற விட்டு, பிறகு உடைத்தால், வெட்டு ஒண்ணு துண்டு இரண்டாகும். அதிலும் முக்கண் உள்ள கீழ்ப்பாகத்தை முதலில் துருவி விடுங்கள். ஏனென்றால் அதுதான் முதலில் அழுகும்.

சமையலறையில் சின்னதாய் ஒரு 'ஹாண்ட்-புக்' வைத்திருங்கள். சர்க்கரை தீர்ந்ததுமே, 'சர்க்கரை' என குறிப்பு எழுதி விட்டால், கடைக்குப் போகும்போது, மறக்காமல் வாங்கி வரலாம். இது சும்மா உதாரணத்துக்கு –

'இட்லிப் பொடி காலி' 'ரவையை வெயிலில் வைக்கணும். ஊறுகாய்க்கு எண்ணெய் தாளிக்கணும்' போன்ற குறிப்புகள் எழுதி வைத்துக் கொள்வதும் காலை நேர டென்ஷன் உண்டாக்காமல் இருக்கும்.

● பச்சை மிளகாய் பஜ்ஜி செய்யப் போறீங்களா? ப்ளீஸ் வெயிட்! கடலை மாவு கரைசலில் முக்கி எடுக்கும் முன்பு, மிளகாயை இலேசாகப் பிளந்து, அதற்குள் ஓமம், உப்பு, கடலை மாவு, எண்ணெய் நான்கையும் பிசிறி, லேசாக ஸ்டஃப் செய்து, பிறகு பஜ்ஜி செய்து பாருங்கள். சாப்பிடுபவர்கள், அந்த பஜ்ஜிக்காக தங்கள் ராஜ்ஜியத்தையே பரிசு தருவார்கள்.

— டாலி



"நம்ம ஊர்வலத்துக்கு இன்னும் பத்தாயிரம் பேரை ரெடி பண்ணச் சொல்லி தலைவர் அவசரச் செய்தி அனுப்பியிருக்காரே?"

"பந்தோபஸ்துக்கு இருபதாயிரம் போலீஸ் வருதாம். அதைவிடக் குறைவா நாம இருந்தா அசிங்கமாச்சே!"

— வத்திராயிருப்பு தெ.சு. கவுதமன்

“ஸ்ரீ ஜெயேந்திரரை யாராலும் தடுக்க முடியாது!”

‘ஸ்ரீ ஜெயேந்திரர் சீனா செல்லக் கூடாது’ என்று காஞ்சிபுரத்தைச் சேர்ந்த சங்கர ராமன் அளித்த பேட்டி 23.9.01 இதழ் கல்கியில் வெளியானது. அதனை மறுத்து, ஸ்ரீ ஜெயேந்திரர் சீனா செல்வதை யாரும் தடுக்க முடியாது என்று கருத்து தெரிவிக்கிறார் விசுவ இந்து பரிஷத்தின் முக்கியஸ்தரான ஆர்.வி.பி.எஸ். மணியன்.



மணியனின் வாதம் இது:

இன்று உலகின் பல்வேறு நாடுகளிலுமாக சுமார் ஐந்து கோடி இந்துக்கள் வசிக்கின்றனர். அவர்கள் அயல் நாடுகளுக்குச் சென்ற பின்பும், இந்து தர்மத்தைக் கைவிடாமல், பலவித தெய்வீகப் பணிகளை ஆற்றி வருகிறார்கள்: தாங்கள் வசிக்கும் நாடுகளுக்கு, இந்துமத ஆச்சாரியர்கள் விஜயம் செய்து, தங்களுடைய ஆன்மிகப் பணிகளை அனுக்ரஹித்து, தங்களுக்கு நல்லாசி வழங்க வேண்டும் என்று விரும்புகிறார்கள். ஆக, இன்றுள்ள சூழ்நிலையில், இந்துமத ஆச்சாரியர்கள், இந்துக்கள் வசிக்கும் உலகின் எந்தப் பகுதிக்கும் சென்று வரக் கடமைப்பட்டவர்கள். இது காலத்தின் கட்டாயம்.

இன்று, ‘குளோபல் வில்லேஜ்’ என்ற தத்துவத்தில் உலகம் சுருங்கிவிட்டது. இது இன்டர்நெட் யுகம். ஆச்சாரியர்கள் கால்நடையாகவும், பல்லக்கிலும் பயணம் செய்த நாட்கள் மலையேறி, இன்று விரைவாக பயணிக்க வேண்டிய சூழ்நிலை நிலவுகிறது. இது அவசியம் என்பதை யாரும் மறுக்க முடியாது. ஸ்ரீமத் ஆண்டவன் சுவாமிகள், வாகனங்களில் பயணிக்க ஆரம்பித்து விட்டார். விஜயவாடாவைச் சேர்ந்த திரிதண்டி சின்ன நாராயண ஜீயர் ஆண்டுக்கு இரு தடவை அமெரிக்கா சென்று இந்து தர்மத்தைப் பரப்பி வருகிறார்.

புராண காலத்தில் அகஸ்தியர், வியாசர் போன்றவர்கள் பாரத தேச எல்லை கடந்து நமது தர்மத்தைப் பரப்பியதற்குச் சான்றுகள் உண்டு. தென்னகத்திலிருந்து கம்பு, கவுண்டின்யன் என்ற இருவர், கடல் கடந்து சென்று நமது பண்பாடுகளைப் பரப்பியதால்தான், கம்போடியா, வியட்நாம் போன்ற நாடுகளில் இந்து தர்மம் ஸ்தாபிதமாகியது. இன்று அங்கு, அங்கோர்வாட் என்ற பிரம்மாண்டமான விஷ்ணு கோவில் எழுந்துள்ளது.

ராமர் கடல் மீது பாலம்கட்டி., இலங்கை செல்லலாம் என்றால், ஜெயேந்திரர் விமானம் ஏறி அயல் தேசம் செல்வதில் எந்த தவறும் இல்லை.

கடல் கடந்து சென்று திரும்பிய அர்ச்சகர்கள் பதவி பறிபோவது உள்ளூர்ப் பிரச்னை. சென்னை காளிகாம்பாள் கோவிலின் சிவாச்சாரியாரும், பிள்ளையார்பட்டியின் பிச்சை குருக்களும் பல தடவைகள், பல்வேறு நாடுகளுக்குச் சென்று கும்பாபிஷேகம் முதலியவற்றை அமோகமாக நடத்தி வைத்திருக்கிறார்கள்.

ஜெயேந்திரரின் பயணம், தமிழ் நாடு இந்து சமய அறநிலையத்துறை சட்டம் 22ன் கீழ் நடவடிக்கைக்குரியதாகிவிடும் என்கிறார். இது சாத்தியமே இல்லை. காரணம், அந்த சட்டப் பிரிவுக்கும், மடாதிபதிகளுக்கும் சம்பந்தமே இல்லை. அதற்கும் மேலாக, மடாதிபதிக்கும் தனிமனித சுதந்தரம் என்று ஒன்று உண்டல்லவா? அதன்படி., அன்னிய நாடு செல்வதை எப்படி தடுக்க முடியும்? வரவர, எந்த விஷயத்துக்கு நீதிமன்றம் செல்வது என்று விவஸ்தையே இல்லாமல் போய்விட்டது.

சந்திப்பு: **எஸ். சந்திரமௌலி**





கிருஷ்ண பிரசாதம்!

உணவினால் உணர்வு வேறுபடும். உணர்வினால் உடல் நிலை பாதிக்கப்படும். நல்ல உணவு உண்டால் உடல் ஆரோக்கியமாக இருக்கும். உடல் ஆரோக்கியமாக இருந்தால் செயல்கள் சிறப்பாக இருக்கும். செயல்கள் சிறப்பாக இருந்தால் வாழ்வு அமைதியாக இருக்கும். பகவத் கீதையில் 17வது அத்யாயத்தில் 8வது ஸ்லோகத்தில் சாத்வீக உணவைப் பற்றி கிருஷ்ணர் பின்வருமாறு விவரிக்கிறார்.

ஆயு : ஸத்வ பலாரோக்ய ஸுகப்ரீதி விவர்தனா : (பகீ. 17.8)

ரஸ்யா : ஸ்நிக்தா : ஸ்திரா ஹ்ருத்யா ஆஹாரா : ஸாத்விகப்ரியா :

"சத்வ குணத்திலான உணவுகள் வாழ்க்கைக் காலத்தை நீடிப்பதாயும் இருப்பைத் தூய்மைப் படுத்துவதாயும் பலம், சுகாதாரம், சுவை மற்றும் திருப்தியைக் கொடுப்பதாயும் இருக்கின்றன.

புலன்களைத் தூண்டும் உணவு பற்றி இவ்வாறு விவரிக்கப்படுகிறது.

கட்வம்ல லவணாத்யுஷ்ண - தீக்ஷ்ண ரூக்ஷ விதாஹின :

ஆஹாரா ராஜஸஸ்யேஷ்டா து:க்கஷோகாமயப்ரதா : (பகீ. 17.9)

"மிகவும் கசப்பான, புளிப்பான, உப்பு நிறைந்த, காரமான, உலர்ந்த, எரிகின்ற உணவுகள் ரஜோ குணத்தில் இருப்பவர்களால் விரும்பப்படுகின்றன. இத்தகு உணவுகள் வலியையும் துன்பத்தையும், வியாதியையும் உண்டாக்கக் கூடியவைகளாய் இருக்கின்றன."

மதியை மயக்கும் உணவு பற்றி பின்வருமாறு கூறப்பட்டுள்ளது.

யாதயாமம்
கதரஸம் பூதி பர்யுஷிதம் ச
யத்
உச்சிஷ்டம் அபி சாமேத்யம் போஜனம்
தாமஸப்ரியம்

"உண்பதற்கு மூன்று மணி நேரத்திற்கு முன்பே சமைக்கப்பட்டதும், சுவையற்றதும், பழையதும் ஊசியதும், சீரழிந்ததும் தூய்மையற்றதுமான உணவு தமோ குணத்தில் உள்ள மக்களால் விரும்பப்படுகிறது."

எனவே, நாம் தினமும் உட்கொள்ளும் உணவு பற்றிய விழிப்புணர்வு முக்கியமானது.

தானத்தில் சிறந்தது அன்னதானம். அந்த அன்னத்தை பகவான் ஸ்ரீகிருஷ்ணருக்கு நைவேத்யம் செய்து, மகாபிரசாதமாக தானம் செய்வதே மிகச் சிறந்தது. 'இஸ்கான்' என்னும் அகில உலக கிருஷ்ண பக்தி இயக்கம், ஞாயிறு தோறும் மற்றும் விசேஷ காலங்களிலும் சாத்விக உணவை, பிரசாத விநியோகம் செய்கின்றது. இப்பிரசாதத்தை உட்கொள்வதால், உணர்வுகள் மேம்பட்டு, சகல நன்மைகளும் உண்டாகும்.

நாம் அன்றாடம் சாப்பிடும் உணவை பகவான் ஸ்ரீ கிருஷ்ணருக்கு நைவேத்யம் செய்து பிரசாதமாகச் சாப்பிட்டு அதே நாக்கினால் பகவான் ஸ்ரீகிருஷ்ணரின் புனித நாமத்தை

'ஹரே கிருஷ்ணா' என உச்சரித்து உயர்வோம்.

— ஸ்ரீ பானுசுவாமி, இஸ்கான்



ஃபிஸ்
குளிர் பானங்கள்
வந்தாச்சு !
இனிமேல் எதற்க்கு பாட்டில் !!
Don't pay Rs. 6.00
ஃபிஸ் தண்ணீரில் கலக்கியவுடன்
சுவைக்கு ஏற்ற குளிர் பானம் தயார்
சுவைக்கு FIZZ ! தரத்திற்கு FIZZ !
DEALERS WANTED :
NOVEL PRODUCTS, LAWSPET, PONDICHERRY.605008 Ph: 0413-250649



நவராத்திரி நல்வாழ்த்துக்கள்
தரம்! ரகம்! பிரம்மாண்டம்
ரெடிமேட் ஆடைகளின்
சங்கமம்
காஞ்சிபுரம் முகூர்த்தப் பட்டுப்
புடவைகளுக்கு தனி பிரிவு
ஜெயச்சந்திரன் டெக்ஸ்டைல்ஸ்
jt
27, ரெங்கநாதன் தெரு
(மாம்பலம் ரெயில் நிலையம் அருகில்)
தி.நகர். சென்னை – 600 017.
போன்: 4339971 / 4334660

படம் : ராஜன்



• பிரசாரத்தில் அ.தி.மு.க.வினர்

சொல்கிறார்கள் அதிருப்திப் பிரமுகர்கள். தங்க முத்து கிருஷ்ணன் என்ற தீவிர இந்து முன்னணித் தொண்டர் ஒருவருக்கு சிறிது காலம் முன்னர் பார்சலில் வெடிகுண்டு ஒன்று அனுப்பப்பட்டது. அதைப் பிரித்த அவரது மனைவி பலியானார். அந்த குடும்பத்துக்காக 25000 ரூபாய் நிதி வசூலிக்கப்பட்டதாம்.

ஜெ. ஜெயப் பிரசாரம்; மத்திய அரசு நடவடிக்கை!

★ சுமார் ஒன்றரை மாதங்களுக்கு முன்னர் சோனியா காந்திக்கு ஒரு கடிதம் எழுதினார் வாழப்பாடி. அந்தக் கடிதத்தில் "எந்தவித நிபந்தனையுமில்லாமல் தாம் காங்கிரஸில் சேருவதற்குத் தயாராக இருப்பதாகத் தெரிவித்திருந்தார் அவர். "அறக்கட்டளைக்கு உறுப்பினர்கள் போட உங்களுக்கு அதிகாரம் இல்லை என்றும், இது சம்பந்தமாக உயர்நீதிமன்றத்தில் போட்ட வழக்கை வாபஸ் வாங்கப் போவதில்லை என்றும் அறிக்கைவிட்டு அ.இ.அ.தி.மு.கவுடன் கூட்டணி அமைத்துவிட்டார்" என்று லேட்டஸ்ட் தகவல்களை இளங்கோவன் சொல்ல, கடுப்பாகிப் போய்விட்டார் சோனியா. "இனி காங்கிரஸார் கதவுகள் வாழப்பாடிக்கு எந்த காலத்திலும் திறக்கவே திறக்காது" என்று சொல்லிவிட்டாராம் சோனியா.

★ தமிழக இந்து முன்னணியின் தலைவர் ராம கோபாலன் பதவி ஆட்டம் கண்டு போயிருக்கிறது. சர்வாதிகாரத்தனமாக இயக்கத்தை நடத்துவதும், அ.இ.அ.தி.மு.கவுடன் மிக நெருங்கிச் செல்வதும் இயக்க முக்கியஸ்தர்களை வெறுப்படையச் செய்திருக்கிறது. குறிப்பாக ஜெயலலிதா, திராவிடர் கழக செயலாளர் வீரமணியுடன் நெருக்கமாக இருக்கும் நிலையில், இந்து முன்னணி ஜெயலலிதாவுடன் எந்தவித தொடர்பும் வைத்துக் கொள்ளக் கூடாது என்று ஆனால் அந்த நிதி பாதிக்கப்பட்டவர் குடும்பத்துக்குக் கொடுக்கப்படவில்லையாம். தங்க முத்து கிருஷ்ணனை இயக்கத்தை விட்டே இப்போது நீக்கிவிட்டாராம் ராமகோபாலன்.

★ அம்மா சீட்டு பறிபோனதற்கு வாஜ்பாயும் கருணாநிதியும்தான் காரணம் என்று அ.தி.மு.க.வினர் பிரசாரம் செய்து வருகின்றனர்.

இப்போது மத்திய உள்துறை இந்த விஷயத்தை சீரியஸாக எடுத்துக் கொண்டுள்ளது. சுப்ரீம் கோர்ட் தீர்ப்பைத் திசைதிருப்பிப் பேசும் பிரமுகர்களின் பேச்சும், விவாதங்களும், கண்டன ஆர்ப்பாட்டங்களும் வீடியோ பதிவு செய்யப்படுகின்றன. குறிப்பாக தமிழக அமைச்சர்கள் பலர் அந்தக் கண்டன ஆர்ப்பாட்டங்களில் கலந்து கொண்டு பிரதமருக்கு எதிராகக் கோஷம் போட்டு கொடும்பாவி எரித்ததை 'நடவடிக்கைக்கு உகந்தது' என்று சொல்கிறார்கள் மத்திய அதிகாரிகள். இந்த தடயங்களெல்லாம் இப்போது மத்திய அரசின் மூத்த வழக்கறிஞர் சோலி சொராப்ஜியிடம் கொடுக்கப்பட்டிருக்கின்றன. அ.இ.அ.தி.மு.க. பிரமுகர்கள்மீது கோர்ட் அவமதிப்பு வழக்கு வரவிருப்பதாகச் சொல்கிறார்கள். இந்த நிலையில் கவர்னரும் அ.இ.அ.தி.மு.க.வின் போக்கு குறித்து விவரமாக அறிக்கை ஒன்றை அனுப்பியிருக்கிறாராம்.

- சஞ்சயன்

நீங்கள் கேட்டவை - தராசு

● எஸ்.கதிரேசன், பேரணாம்பட்டு

? ஆஃப்கானிஸ்தான் மீது அமெரிக்கா போர் தொடுக்க பாக் உதவுவது எதைக் காட்டுகிறது?

! தாலிபனுக்கு ஏற்கெனவே ஆதரவு தந்து வளர்த்துவிட்ட 'பாக்' இப்போது ஆற்றில் ஒரு கால், சேற்றில் ஒரு காலாகத் தவிக்கிறது. அமெரிக்காவை எதிர்த்தால் பொருளாதார திவால் நிலை. தாலிபனை எதிர்த்தால் உள்நாட்டில் கலவரம்!

● ஏ.எம்.ரவி, சென்னை - 5 ❑

? பயங்கரவாதிகள் கையாளும் கொரில்லா போர் முறையை அரசு கையாண்டு பயங்கரவாத மையக் கேந்திரங்களை அழிக்க வேண்டும் என்று 23.09.01 தலையங்கத்தில் குறிப்பிட்டிருக்கிறீர்களே.... 'தற்கொலைப் படை' என்று அரசு ஒன்றைத் தொடங்கினால், யார் அதில் சேர்வார்கள்?

! கொரில்லா போர் முறை என்பது தந்திர யுத்தம். தற்கொலை யுத்தம் அல்ல. எதிர்பாராத நேரத்தில், எதிர்பாராத விதமாக அதிரடித் தாக்குதல் நடத்தி ஜெயிக்கலாம். பயங்கரவாதிகள் செய்தால் அது கொரில்லா போர். ராணுவம் செய்தால் கமாண்டோ போர்.

● கார்த்திக் அமர்த்யா, மயிலாடுதுறை

? தமிழக டி.ஜி.பி. இடை நீக்கம் சரியான நடவடிக்கையா?

! தவறாக இருந்தால் ரவீந்திரநாத்துக்குத் தம்மைக் குற்றமற்றவர் என நிரூபித்துக் கொள்ள பல வழிகள் உள்ளனவே!

● ஆர். சுப்பராவ், சென்னை - 61

? உச்சநீதி மன்றம் தெரிவித்த கருத்துக்கு மாறாக முன்னாள் ஆளுனர் ஃபாத்திமா பீவி 'தான் பிடித்த முயலுக்கு மூன்றே கால்கள்' என்று அடித்துக் கூறுகிறாரே?

! அப்படியொன்றும் அடித்துக் கூறியதாக எனக்குத் தோன்றவில்லை. சட்டம் ஒழுங்கு பிரச்னைக்குப் பயந்து போய் காரியம் பண்ணியதாகக் கூறி நழுவியிருக்கிறார்!

● சி.ஜி.குமார், சென்னை-29

? கலைஞர் அமைத்தார் என்பதாலேயே குமரி முனையில் வள்ளுவர் சிலை பராமரிப்பின்றி பரிதாப நிலைக்குத் தள்ளப்பட்டுள்ளது குறித்து...?

! கேவலம் கருணாநிதிக்கு அல்ல; வள்ளுவரையும் திருக்குறளையும் மதியாத தற்போதைய அரசுக்குத்தான்.

● பி.ஆர்.பார்த்தசாரதி, ஸ்ரீரங்கம்

? தமிழகத்தில் காமராஜர் ஆட்சி அமைப்போம் என்று வாசனும் கூறுகிறாரே?

• முத்துக்கள் மூன்று



! தந்தை சொல்மிக்க மந்திரமில்லை என்பதில் ஆழ்ந்த நம்பிக்கை போலும்.

● அ. ராஜப்பன், கருமத்தம்பட்டி

? பா.ம.க.வும் தி.மு.க.வும் நெருங்கி விட்டனவே... திருமாவளவனும் டாக்டர் கிருஷ்ணசாமியும் என்ன நிலைப்பாடினை எடுப்பார்கள்?

! நிலைத்திருப்பதுதான் நிலைப்பாடு என்று புரிந்து கொண்டால் தடுமாறமாட்டார்கள். தடுமாறினால் கால்வாரிவிடப்படுவார்கள்! நமது தவறுகளிலிருந்துதான் பாடம் கற்க வேண்டுமென்பதில்லை. பிறரது தவறுகளிலிருந்தும் கற்கலாம்.

● எம். ரேவதி, மன்னார்குடி

? தங்கத்தமிழ்ச் செல்வன், பன்னீர் செல்வம் - இருவரில் மிகவும் பரிதாபத்துக்குரியவர் யார்?

! தமிழ்ச் செல்வனுக்கு என்னய்யா; கையைத் தட்டிக் கொண்டு ஜாலியாகப்

அம்மா காலில் விழுந்த அற்புதக் காட்சி எப்படி?



* பழி அங்கே; பாவம் இங்கே!

போய்விடுவார். பாவம் பன்னீர் செல்வம்; பழி ஓரிடம், பாவம் ஓரிடம் என்று வாங்கிக் கட்டிக் கொள்ளும் நிலையில் அல்லவா இருக்கிறார்!

● **ஆர்.கே.லிங்கேசன், மேல கிருஷ்ண புதூர்**

? எது பொய்க்கோபம்?

! ராமதாஸைக் கேளுங்கள்; அல்லது அவரது நடவடிக்கைகளைக் கவனியுங்கள்.

● **எஸ். அப்துல்லா அஹமது, நாகூர்**

? பின் லேடன்?

! குண்டு போடவும் விமானங்கள் என்ற நிலையை மாற்றி விமானங்களையே குண்டுகளாகப் பயன்படுத்திய முதல் மனிதன்; சரித்திர அசுரன்.



* சரித்திர அசுரன்

● **எஸ். சுவாமிநாதன், மன்னார்குடி**

? 'பன்னிரண்டு ஆண்டுகளாக நாம் அனுபவித்து வரும் பயங்கரவாதத்தின் தன்மையைத் தற்போதுதான் உலகம் உணரத் தொடங்கியுள்ளது' என்று கபில்தேவ் கூறியிருப்பது பற்றி...?

! 100% சரி! வல்லரசுக்கு வலி என்றால் எல்லா நாடுகளும் வரிந்து கட்டிக் கொண்டு களம் இறங்குகின்றன. பத்தாண்டுகளுக்கும் மேலாக, காஷ்மீரில் நடந்து வரும் பயங்கரவாதம் குறித்து யாராவது கவலைப்பட்டார்களா? வன்மையான கண்டனம்கூட எழவில்லையே!

● **அஜார், தேனாம்பேட்டை**

? முதல்வர் முதல் அனைத்து அமைச்சர்களும் பதவி ஏற்கும் முன் அம்மா காலில் விழுந்த அற்புதக் காட்சி எப்படி?

! 'கூழைக் கும்பிடு' என்றுதான் முன்பெல்லாம் சொல்வார்கள். இது அதைவிடக் கேவலமான, முதுகெலும்பற்ற, தன்மானமிழந்த அடிமைத்தனம். ஆனால், அவர்களை மட்டுமே சொல்லக் கூடாது; இதை எதிர்பார்த்து ஏற்கிற ஆணவத்தையும் குறைகூற வேண்டும்.

● **பா. அச்சுதன், சென்னை - 30**

? டாக்டர் தி. முத்துக்கண்ணப்பன், எழுத்தாளர் ராஜம் கிருஷ்ணன், சரவண பவன் அதிபர் ராஜகோபால் ஆகியோருக்கு, இவ்வாண்டுக்கான எம்.ஏ.சி. அறக்கட்டளை விருது கிடைத்துள்ளதே?

! மூன்றுமே முத்தான தேர்வுகள்.

● **எஸ். ராமானுஜம் கௌஷிக் ★**

? பின் லேடனைப் பிடிக்க தமிழக அரசு தனது காவல் துறை அதிகாரிகளை அனுப்புமா?

! நகர மையத்தில், தோட்டம் சேகர் என்ற அதி.மு.க. தொண்டரை, பட்டப் பகலில் ரௌடி கும்பல் ஜீப்பை ஏற்றி, குரூரமாய்க் கொன்றுள்ளது. முதலில் இந்த மினி பயங்கரத்துக்கு முடிவு கட்டட்டும். பின் லேடனைப் பற்றி அப்புறம் யோசிக்கலாம்.



* ஆற்றில் திவால்! சேற்றில் கலவரம்!



* நூற்றுக்கு நூறு

❒ ரூ.100 பரிசு பெறுபவர் : ஏ.எம். ரவி, புரொக்ரெசிவ், 28, குப்புமுத்து தெரு, சென்னை - 5

★ ரூ.50 பரிசு பெறுபவர் : எஸ்.ஆர். கௌஷிக், பி-106, கே.டி.அபார்ட்மென்ட்ஸ், எல்.ஐ.சி. காலனி, நாலாவது கிராஸ், ஜே.என். 3, பெங்களூர் - 560 011.



புதிய சோடா ஃபிஸ்!

ஒரு 'ஃபிஸ்' சாஷே எடுங்க! ஜில் தண்ணீர் கலக்குங்க! ஆஹா! புத்தம் புதிய ஏரேடட் சாஃப்ட் டிரிங் ரெடி! சர்க்கரை சேர்க்கத் தேவையில்லை. சிரப்போ சோடா மேக்கரோ இல்லாமலேயே வீட்டிலேயே, எலுமிச்சை, ஆரஞ்சு, கோலா, திராட்சை என பல்சுவைகளில் அருந்தி மகிழலாம்.

பாண்டிச்சேரி, 'நாவல் ஃபுட் ப்ராடெக்ட்ஸ்' நிறுவனத்தார் தயாரித்திருக்கும் இந்த புத்தம் புதிய ஃபிஸ் சோடா பானம், ஒரு சாஷே இரண்டு ரூபாய் இருபது பைசாவிற்கே கிடைக்கிறது!

பாகற்காய்தான்! ஆனால் கசக்காது!

நீரிழிவு, இரத்த அழுத்தம், வாய்வுக் கோளாறு, செரியாமை என உங்களுக்கு எவ்விதப் பிரச்னை இருந்தாலும் சரி, ஒரே ஒரு டீ, சூடாக அருந்துங்கள். தினமும் காலை, மாலை இருவேளை டீ சாப்பிடுங்க... நோயெல்லாம் ஓடியே போயிடும். ஆனால் ஒரு விஷயம். அது சூப்பர் டஸ்ட் டீ இல்லை! பாவக்காய் டீ!



'கோயா டீ' என்ற இந்த மருந்து டீயை, வியட்நாமிலிருந்து தருவித்து, தம்மிடம் வரும் நோயாளிகளுக்குத் தருகிறார் இயற்கை மருத்துவர் கஃபார்கான். எந்த நோயுமே இல்லாதவர்கள்கூட பாகற்காய் டீயை மருத்துவ பானமாக அருந்தி வர, ஆரோக்கியம் சிறக்கும்.

'சக்ரா' அடை தோசை மாவு மிக்ஸ்



அனைவரும் விரும்பும் பாரம்பரிய சிற்றுண்டி அடை.

புதிய சக்ரா அடை தோசை மிக்ஸ் – சிற்றுண்டி விற்பனைக்கு வந்துள்ளது.

மாவுடன் தண்ணீரைக் கலந்து, 10 நிமிடம் ஊற வைத்து, நறுக்கி வைத்திருக்கும் வெங்காயம், கறிவேப்பிலை, கேரட் துருவல் சேர்த்து விடவும். தோசைக் கல்லில் வார்த்தவுடன் சுவையான அடை ரெடி.

அரைகிலோ அடைமாவு மிக்ஸின் விலை ரூ.22.50 மட்டுமே!

வெஜீஸ்' ரெடிமேட் சப்பாத்தி!

இல்லத்தரசிகளுக்கு, ஓர் அவசர வேளைக்குக் கை கொடுக்கவென்றே, சென்னை அம்பத்தூரைச் சேர்ந்த எக்ஸ்விசிடா புட்ஸ் நிறுவனம் வெஜீஸ் சப்பாத்திகளை விற்பனை செய்கிறது. தரமான கோதுமை மாவினால் தயாரிக்கப்படும் 5 சப்பாத்தி பாக்கெட் விலை ரூ.10. 12 சப்பாத்தி கொண்ட பாக்கெட் விலை ரூ 24. இதை 2 மாதம் வரை குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்துப் பாதுகாக்கலாம். ''விரைவில் புதினா, சீரகம், பூண்டு, வெங்காயம், தக்காளி ஆகிய சுவைகளில் ரெடிமேட் சப்பாத்திகளை அறிமுகப்படுத்த உள்ளோம்'' என்றார் எக்ஸ்விசிடா இயக்குனர் பாலசுப்பிரமணியம்.



சிவகாமியின் சபதம்

இருபதாம் அத்தியாயம்

அஜந்தாவின் இரகசியம்!

சற்று நாம் பின்னால் சென்று, சிவகாமி மனச் சோர்வுடன் மான்குட்டியை அழைத்துக் கொண்டு, தாமரைக் குளத்தை நோக்கிப் போன பிறகு, ஆயனர் வீட்டில் என்ன நடந்தது என்பதைக் கொஞ்சம் கவனிக்க வேண்டும்.

தம் அருமை மகளைப் பற்றி, புத்த பிக்ஷு சிறிது விரஸமாகப் பேசியது ஆயனருக்குப் பிடிக்கவில்லை. எனவே, பிக்ஷுவிடம் அவர் பேசுவதை நிறுத்தி விட்டு, பரஞ்சோதியைப் பார்த்து, "தம்பி! உனக்கு என்னால் ஆக வேண்டிய உதவி ஏதாவது இருந்தால் சொல்லு!" என்றார்.

"நாவுக்கரசர் மடத்தில் சேர்ந்து கல்வி பயிலும் நோக்கத்துடன் காஞ்சிக்கு வந்தேன், ஐயா! சிற்பக் கலை கற்றுக் கொள்ளும் விருப்பமும் இருக்கிறது. தங்களைக் கண்டு தங்கள் கட்டளைப்படி நடந்து கொள்ள வேண்டுமென்று மாமா எனக்குச் சொல்லி அனுப்பினார். ஓலையில் எல்லாம் விவரமாக எழுதியிருந்தார்" என்றான் பரஞ்சோதி.

"ஓலை என்னத்துக்கு, தம்பி? என் அருமைச் சிநேகிதருக்காக நான் எதுவும் செய்யக் கடமைப்பட்டிருக்கிறேன். நாவுக்கரசர் பெருமான் தற்சமயம் காஞ்சியில் இல்லை; ஸ்தல யாத்திரை சென்றிருக்கிறார். அதனால் என்ன! - நானே நேரில் உன்னை அழைத்துப் போய் அந்தச் சிவநேசரின் மடத்தில் சேர்த்துவிட்டு வருகிறேன். உன்னைச் சக்கரவர்த்தியிடமும் அழைத்துப்போக வேண்டும். வீரச் செயல் புரிந்து எங்களைக் காத்த உன்னைப் பார்த்தால், சக்கரவர்த்தி

அமரர் கல்கி

பெரிதும் சந்தோஷப்படுவார்..."

"அது மட்டும் வேண்டாம் ஆயனரே, இந்த இளைஞனிடம் உமக்கு அபிமானம் இருந்தால்...'' என்று புத்த பிக்ஷு குறுக்கிட்டார்.

''ஏன், அடிகளே?'' என்று ஆயனர் வியப்புடன் கேட்டார்.

''காஞ்சி சக்கரவர்த்தியின் காராகிருகத்திலிருந்து தப்பி வந்தவர்களுக்கு என்ன தண்டனை என்று உங்களுக்குத் தெரியாதா?"

''ஏன் தெரியாது? - மரண தண்டனைதான்! இந்தக் கேள்வி எதற்காகக் கேட்கிறீர்கள் என்றுதான் தெரியவில்லை."

"இவன் சக்கரவர்த்தியிடம் சென்றால் அந்தத் தண்டனைக்கு உள்ளாகும்படி நேரிடும்!"

"சிவ சிவா! - இதென்ன சொல்கிறீர்கள்? இவன் காராகிருகத்தில் இருந்தானா? எப்போது? எதற்காக?"

''உங்களை இவன் தப்புவித்த அன்று இரவு நகரில் திக்குத் திசை தெரியாமல் அலைந்துகொண்டிருந்தான். இவனை ஒற்றன் என்பதாகச் சந்தேகித்து, நகர்க்காவலர்கள் சிறையில் அடைத்து விட்டார்கள்..."

"அடடா! அப்புறம்?"

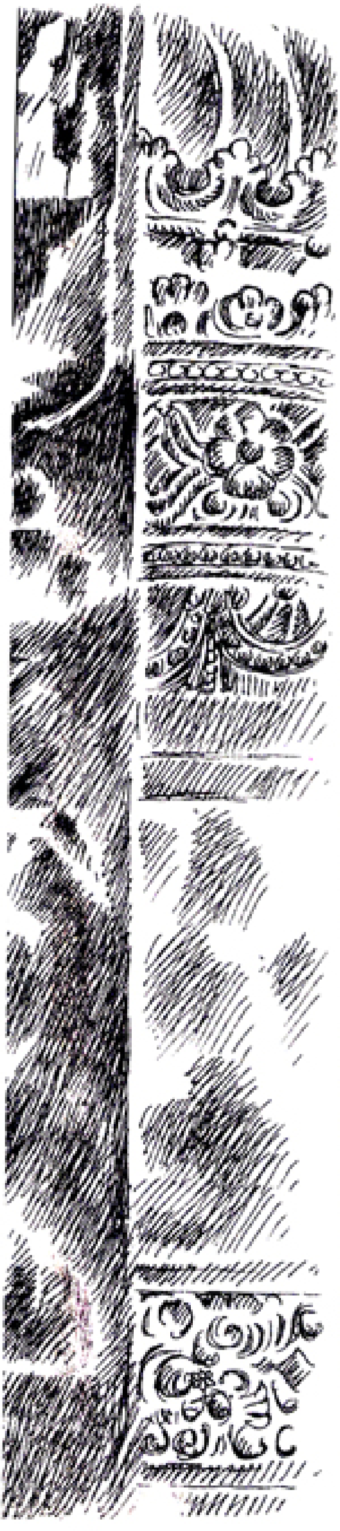
''அன்றிரவு இவன் சிறையிலிருந்து



தப்பிவிட்டான்!"

"என்ன? என்ன? எப்படித் தப்பினான்?"

"கூரை வழியாக வெளியே வந்து விட்டான்..."



ஆயனர் அதிசயத்துடன் பரஞ்சோதியைப் பார்த்த வண்ணம், "ஆகா! என் சிநேகிதருடைய மருமகன் இலேசுப்பட்டவன் இல்லை போலிருக்கிறது! பெரிய கைகாரனாயிருக்கிறானே! அதனால் பாதகமில்லை, அடிகளே! இவனை நானே சக்கரவர்த்தியிடம் அழைத்துச்சென்று, இவனை மன்னிக்கும்படி கேட்டுக் கொள்கிறேன். இவன் எங்களைப் பெரும் விபத்திலிருந்து காப்பாற்றியவன் என்று அறிந்தால் சக்கரவர்த்தி கட்டாயம் மன்னிப்பார்!" என்றார்.

"உங்களுக்காக மன்னித்து விடுவார்; உண்மைதான்! ஆனால் இவன் உடனே போர்க்களம் போகும்படி நேரிடும். பல்லவ ராஜ்யத்தில் எங்கே பார்த்தாலும் படை திரட்டுகிறார்கள் என்று தெரியுமோ, இல்லையோ?"

இதைக் கேட்ட ஆயனர் மௌனமாக யோசிக்கலானார். அதைப் பார்த்த பிக்ஷு மேலும் கூறினார்:

"ஒரு தாய்க்கு ஒரு பிள்ளையான இவனுக்குப் போர்க்களத்தில் ஏதாவது நேர்ந்துவிட்டால், பாவம், இவன் தாயார் உம்மைச் சபிப்பாள். அது மட்டுமல்ல; தர்மசேனரின் தமக்கையைப் போல் இன்னொரு பெண் கன்னிகையாகக் காலங் கழிக்க நேரிடும்!"

ஆயனருக்குச் சுருக்கென்றது. புத்த பிக்ஷு, தம் மகளைத்தான் அவ்விதம் குறிப்பிடுகிறார் என்று அவர் எண்ணினார். ஒருவேளை அவருடைய கூற்றில் ஏதேனும் உண்மை இருக்குமோ? சிவகாமி மூன்று நாட்களாய் ஒருவிதமாக இருப்பதற்குக் காரணம் இந்த வாலிபன் மேல் அவளுடைய மனம் சென்றதாக இருக்கலாமோ? – அப்படியிருந்தால் ஒரு விதத்தில் நல்லதுதானே! சிவகாமியை எப்படியும் மணம் செய்து கொடுக்கத்தான் வேண்டுமென்றால், தம் அருமைச் சிநேகிதரின் மருமகனுக்குக் கொடுத்து, அவனைத் தம் சீடனாக்கிக் கொள்ளுதல் நல்லதல்லவா? – இவ்வாறெல்லாம் சில விநாடி நேரத்துக்குள் எண்ணியவராய் ஆயனர் பரஞ்சோதியைச் சற்று கவனமாக உற்றுப் பார்த்தார்.

அவருடைய எண்ணப் போக்கை அப்படியே தெரிந்து கொண்ட புத்த பிக்ஷு, "இல்லை, ஆயனரே! நீங்கள் நினைப்பதுபோல் நடப்பதற்கில்லை. அவனுடைய மாமன் மகள் இவனுக்கென்று பிறந்து வளர்ந்து திருவெண்காட்டில் காத்துக்கொண்டிருக்கிறாள்!" என்றார். இதைக் கேட்ட ஆயனர் புத்த பிக்ஷுவை, "உமக்கு என் எண்ணம் எப்படித் தெரிந்தது?" என்று கேட்கும் பாவனையில் ஒரு தடவை பார்த்துவிட்டு, மீண்டும் பரஞ்சோதியை நோக்கி, "அப்படியா, தம்பி! என் சிநேகிதரின் பெண்ணைக் கட்டிக் கொள்ளப் போகிறாயா?" என்று கேட்டார்.

பரஞ்சோதி சிறிது நாணத்துடன், "ஆம், ஐயா" என்றான்.

புத்த சந்நியாசி மேலும் சொன்னார்: "நாவுக்கரசர் மடத்தில் தற்போது இவ

னைச் சேர்ப்பதும் நல்லதில்லை. காஞ்சிக் கோட்டையை முற்றுகைக்கு ஆயத்தம் செய்து வருகிறார்கள். நாவுக்கரசர் இப்போதைக்கு மடத்துக்குத் திரும்பி வர மாட்டார். அவரைச் சோழ நாட்டுக்கு ஸ்தல யாத்திரை போகும்படியாகச் சக்கரவர்த்தியே சொல்லியனுப்பி விட்டாராம்.''

"அடிகளே! தங்களுக்கு எத்தனையோ விஷயங்கள் தெரிந்திருக்கின்றன. எனக்கு ஒன்றுமே தெரியவில்லையே!'' என்று ஆயனர் அடங்காத ஆச்சரியத்துடன் கூறினார்.

"நீங்கள் இந்தக் காட்டுக்குள்ளே வந்து உட்கார்ந்திருக்கிறீர்கள்; அதனால் தெரியவில்லை. நான் நாடெல்லாம் சுற்றுகிறேன். அதனால் தெரிகிறது'' என்றார் பிக்ஷு.

ஆயனர் சிறிது யோசனை செய்து, "தம்பி, இங்கேதான் இப்படியெல்லாம் குழப்பமாயிருக்கிறதே? உன் விருப்பம் என்ன?'' என்று கேட்டார்.

''ஐயா! கல்வி கற்றுக் கொண்டு திரும்பி வருகிறேன் என்று என் ஊரில் சொல்லிவிட்டு வந்தேன். ஏதாவது ஒரு கலை பயிலாமல் திரும்பிப் போக எனக்கு விருப்பமில்லை. தங்களிடம் கல்வியும் சிற்பமும் பயில விரும்புகிறேன். கருணை கூர்ந்து என்னைத் தங்களுடைய சீடனாக அங்கீகரிக்க வேண்டும்'' என்றான்.

பரஞ்சோதியின் பணிவான பேச்சைக் கேட்டு ஆயனர் பூரித்தவராய், "அப்படியே ஆகட்டும்! நீ இங்கேயே இருந்து என்னிடம் சிற்பக்கலை கற்றுக் கொள்!'' என்றார்.

''ஆசாரிய தட்



சிணை விஷயம் என்ன? அதை முன்னாலேயே வாங்கிக் கொள்ள வேண்டும். ஆயனரே!'' என்று பிக்ஷு கூறியதும் அவர் பரிகாசமாய்ச் சொல்வதாய் எண்ணி ஆயனர் நகைத்தார்.

''நான் வேடிக்கை பேசவில்லை. உண்மையாகத்தான் சொல்லுகிறேன். பரஞ்சோதி உங்களுக்கு அளிக்க வேண்டிய குருதட்சிணை அஜந்தா சித்திர இரகசியந்தான்!'' என்று பிக்ஷு கூறினாரோ இல்லையோ, ஆயனரின் முகத்தில் ஏற்பட்ட ஆவலையும் பரபரப்பையும் பார்க்க வேண்டுமே! அந்த க்ஷணத்தில் அவர் புதிய மனிதராக மாறிவிட்டதாகத் தோன்றியது.

''அடிகளே! முன்னமே அதைப் பற்றிக் கேட்டேன்; தாங்கள் சொல்லவில்லை. ஆனால், இந்தப் பிள்ளைக்கும் அஜந்தா சித்திர இரகசியத்துக்கும் என்ன சம்பந்தம்? இவனால் என்ன செய்ய முடியும்?'' என்று ஆயனர் கேட்டார்.

''நாகார்ஜுன மலையிலுள்ள புத்த ஸங்கிராமத்துக்கு அந்த இரகசியம் வந்திருக்கிறது. அவ்விடத்துக்கு யாரையாவது அனுப்பி வாங்கிவரச் சொல்ல வேண்டும். உம்முடைய புதிய சீடனைப் போல் அந்தக் காரியத்துக்குத் தகுதியான ஆளைக் காண முடியாது.''

''நாகார்ஜுன மலையா? கிருஷ்ணா நதிக் கரையில் அல்லவா இருக்கிறது? வழியில் எவ்வளவோ அபாயங்கள் ஏற்படுமே?''

''அபாயங்களையெல்லாம் கடந்து போய் வரக்கூடிய வீரனாகையால்தான் பரஞ்சோதியைச் சொன்னேன். இந்தப் பிள்ளை யானை மேல் வேலை



எறிந்த விதத்தைத்தான் கண்ணால் பார்த்திரே?"

"ஆனாலும், வெகுதூரம் இருக்கிறதே? இவனால் கால்நடையாகப் போய்விட்டு வர முடியுமா?"

"முடியாது. நல்ல குதிரை ஒன்று இவனுக்கு வாங்கித் தர வேண்டும். குதிரை மட்டும் இருந்தால் ஒரு மாத காலத்தில் காரியத்தைச் சாதித்துக் கொண்டு திரும்பி விடலாம்."

ஆயனர் மிக்க ஆவலுடன் பரஞ்சோதியைப் பார்த்து, "தம்பி! உன்னால் முடியுமா? போய் வருகிறாயா?" என்று கேட்டார்.

பரஞ்சோதி பரக்க விழித்த வண்ணமாய், "ஆகட்டும் ஐயா! தங்கள் கட்டளை எதுவானாலும் நிறைவேற்றக் காத்திருக்கிறேன். ஆனால் எங்கே போக வேண்டும்... எதற்காக? என்பது ஒன்றும் எனக்குத் தெரியவில்லையே!" என்றான்.

"உண்மைதான்! இவனுக்கு விவரம் தெரியாதல்லவா? தாங்களே சொல்லுங்கள். ஸ்வாமி!"

இவ்விதம் ஆயனர் கூற, புத்த சந்நியாசி பரஞ்சோதியைப் பார்த்துச் சொன்னார்: "கேள், அப்பனே! வடக்கே வெகு தூரத்தில், கோதாவரி நதிக்கும் அப்பால் அஜந்தா என்ற மலை இருக்கிறது. வெகு காலத்துக்கு முன்னால் அந்த மலையைக் குடைந்து புத்த சைத்தியங்களை அமைத்திருக்கிறார்கள். அந்தச் சைத்தியங்களில் புத்த பகவானுடைய வாழ்க்கையையும், அவருடைய பூர்வ அவதாரங்களின் மகிமையையும் விளக்கும் அற்புதமான சித்திரங்கள் வரையப்பட்டிருக்கின்றன. ஐந்நூறு வருடங்களுக்கு முன்னால் வரைந்த அந்த ஓவியங்கள் இன்றைக்கும் வர்ணம் அழியாமல் புதிதாய் எழுதியவை போலவே இருக்கின்றன. அந்த அற்புதச் சித்திரங்களை எழுதிய சித்திரக் கலை மேதாவிகளின் சந்ததிகள் இன்னமும் அங்கே இருக்கிறார்கள். அவர்கள் அஜந்தா குகையில் பழைய சித்திரங்களுக்குப் பக்கத்தில் புதிய சித்திரங்களை வரைந்து வருகிறார்கள். ஆயிரம் வருடங்கள் ஆனாலும் அழியாமலிருக்கக் கூடிய வர்ணச் சேர்க்கையின் இரகசியம் அவர்களுக்குத் தெரியும். அந்த இரகசியத்தை அறிந்து தமக்குச் சொல்ல வேண்டுமென்று ஆயனர் என்னை வெகு நாட்களாகக் கேட்டுக்கொண்டிருக்கிறார். நானும் முயற்சி செய்து வந்தேன். அந்த இரகசிய முறையை அறிந்த அஜந்தா சித்திரக்காரர் ஒருவரை எனக்குத் தெரியும். நாகார்ஜுன மலையிலுள்ள புத்த ஸங்கிராமத்தில் இப்போது அவர் இருப்பதாகத் தகவல் கிடைத்திருக்கிறது. நீ போனாயானால் அந்த இரகசியத்தை அவரிடம் அறிந்து கொண்டு வரலாம்."

பிக்ஷு இவ்விதம் சொல்லி நிறுத்தியதும் ஆயனர், "தம்பி! நீ போய் வருகிறாயா? போய் அந்த இரகசியத்தைக் கொண்டு வந்தாயானால் என் வாழ்க்கை மனோரதங்களில் ஒன்றை நிறைவேற்றியவனாவாய். ஆனால், உன்னை நான் வற்புறுத்தவில்லை!" என்றார்.

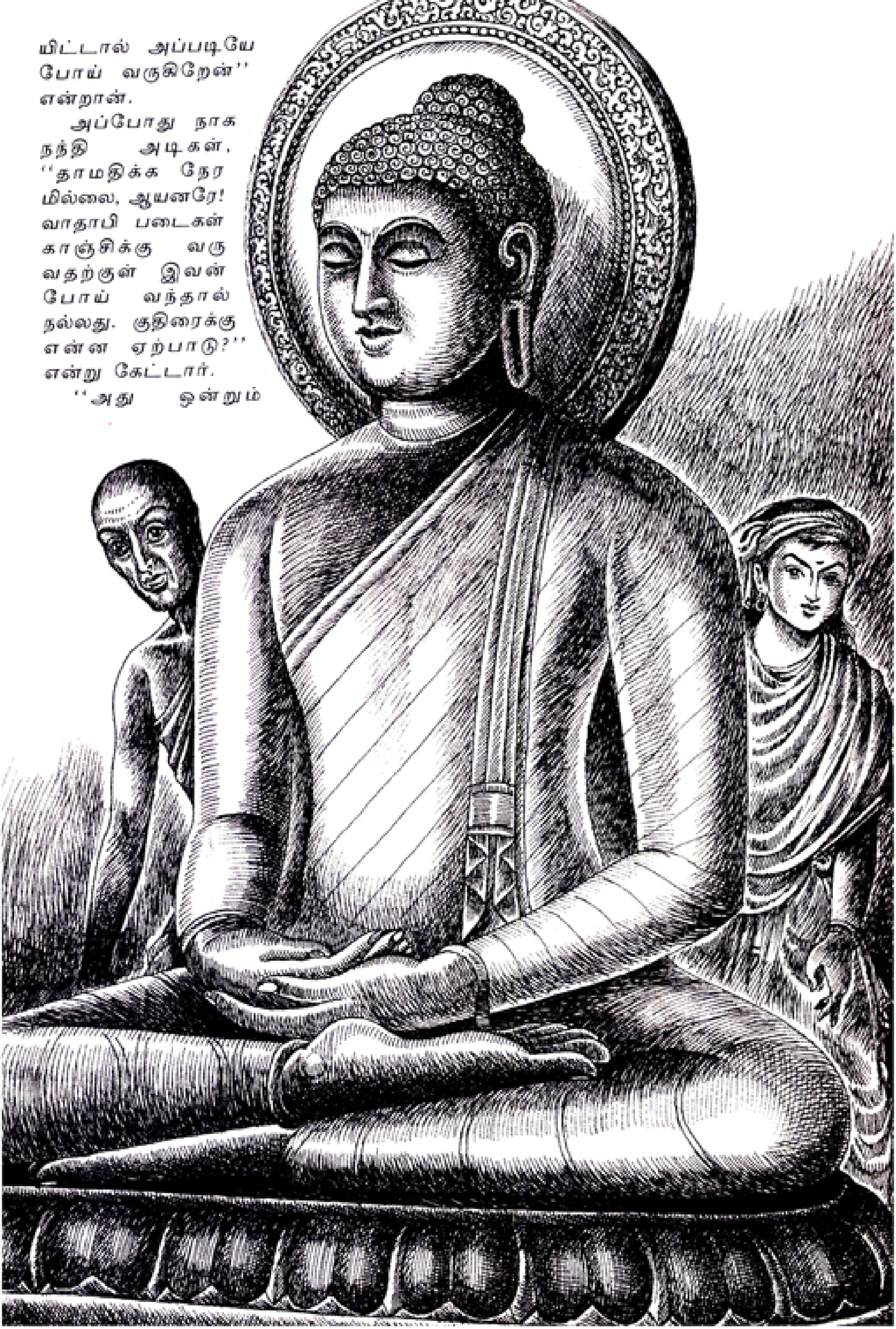
பிக்ஷுவும் ஆயனரும் பேசி வந்த போது பரஞ்சோதி உள்ளத்தில் வித விதமான கிளர்ச்சிகள் உண்டாகி மறைந்து வந்தன. அவை பெரும்பாலும் குதூகலக் கிளர்ச்சிகளாகத்தான் இருந்திருக்குமென்று நாம் சொல்ல வேண்டியதில்லை; நல்ல ஜாதிக் குதிரை மேல் ஏறி நெடுந்தூரம் பிரயாணம் செய்வது என்ற எண்ணமே அவனுக்கு உற்சாகத்தை உண்டாக்கிற்று; அதோடு இவ்வளவு முக்கியமான ஒரு காரியத்திற்காக ஆயன மகா சிற்பியினால் ஏவப்பட்டு யாத்திரை போகிறதென்பது அவனுக்கு மிக்க பெருமை உணர்ச்சியையும் அளித்தது. எழுத்தாணியால் ஏட்டில் எழுதிக் கொண்டு உட்கார்ந்திருப்பதைக் காட்டிலும் இம்மாதிரி காரியந்தான் அவனுடைய இயல்புக்கு ஒத்தது என்பதை நாம் அறிவோமல்லவா?

"ஐயா! தங்களுடைய விருப்பம் எதுவோ, அதன்படி நடந்து கொள்ளுமாறு என் மாமா சொல்லியிருக்கிறார். தாங்கள் போகச் சொல்லிக் கட்டளை

யிட்டால் அப்படியே போய் வருகிறேன்'' என்றான்.

அப்போது நாக நந்தி அடிகள், ''தாமதிக்க நேர மில்லை, ஆயனரே! வாதாபி படைகள் காஞ்சிக்கு வரு வதற்குள் இவன் போய் வந்தால் நல்லது. குதிரைக்கு என்ன ஏற்பாடு?'' என்று கேட்டார்.

''அது ஒன்றும்

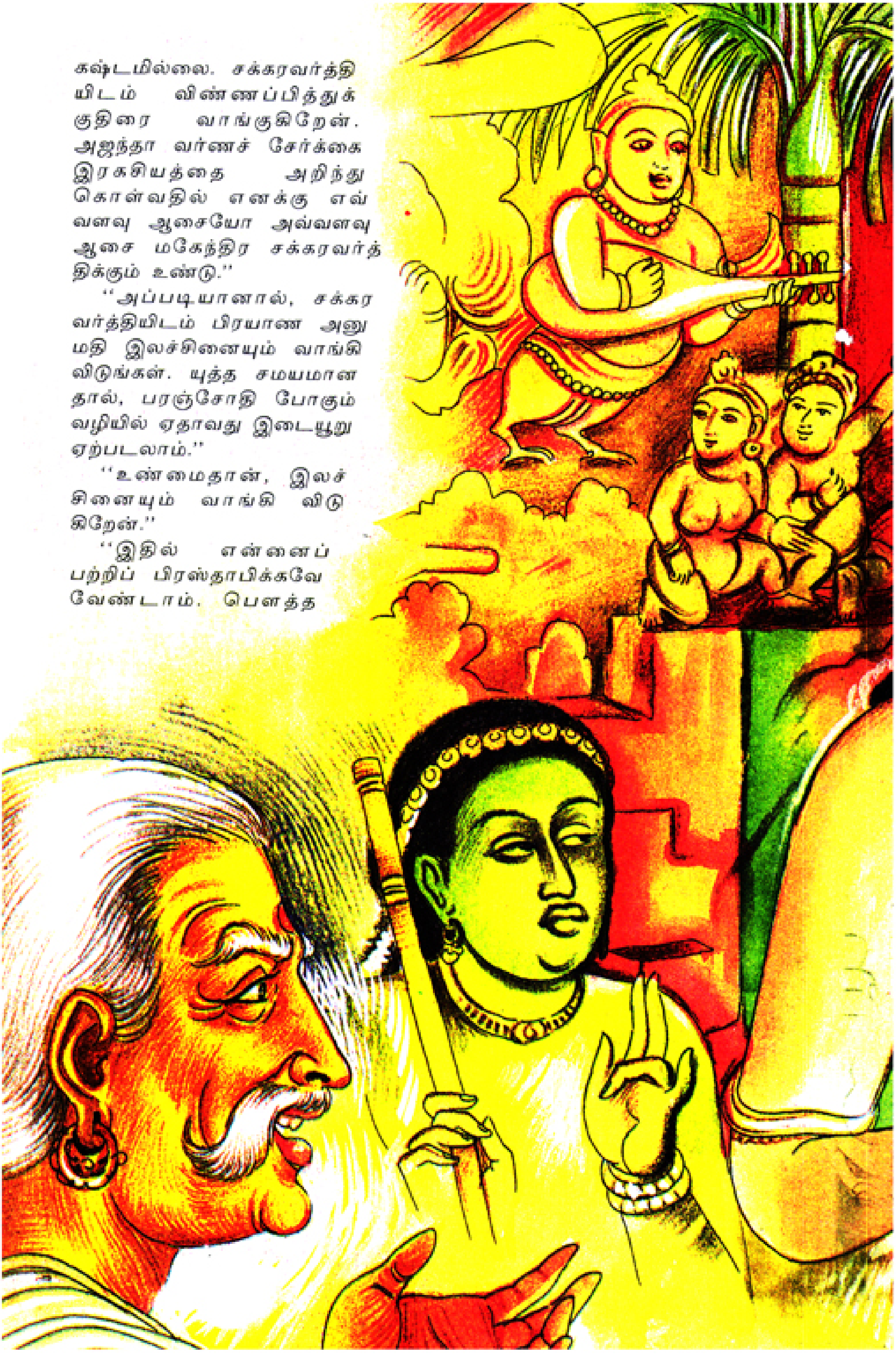


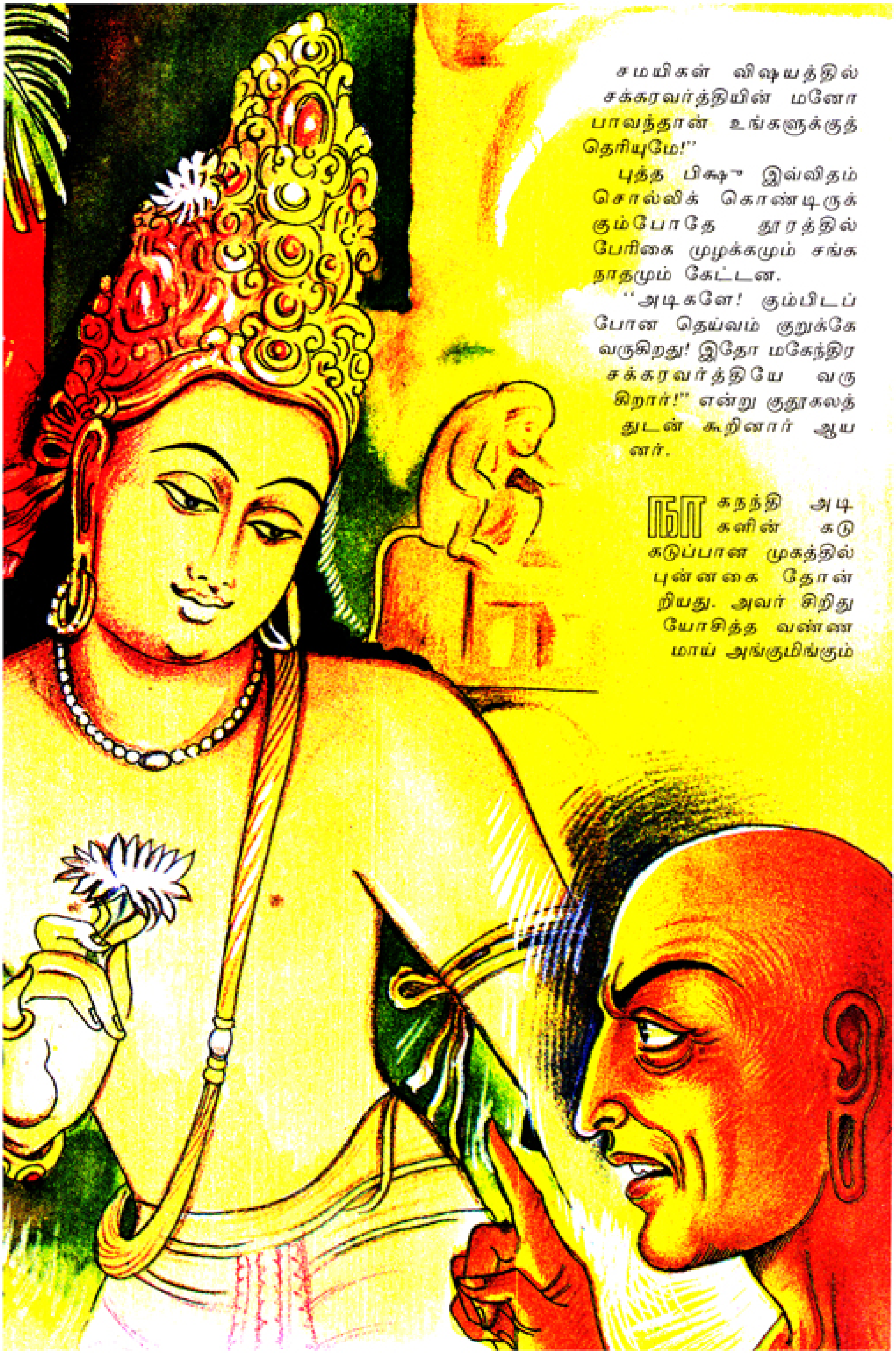
கஷ்டமில்லை. சக்கரவர்த்தியிடம் விண்ணப்பித்துக் குதிரை வாங்குகிறேன். அஜந்தா வர்ணச் சேர்க்கை இரகசியத்தை அறிந்து கொள்வதில் எனக்கு எவ்வளவு ஆசையோ அவ்வளவு ஆசை மகேந்திர சக்கரவர்த்திக்கும் உண்டு.''

''அப்படியானால், சக்கரவர்த்தியிடம் பிரயாண அனுமதி இலச்சினையும் வாங்கி விடுங்கள். யுத்த சமயமானதால், பரஞ்சோதி போகும் வழியில் ஏதாவது இடையூறு ஏற்படலாம்.''

''உண்மைதான், இலச்சினையும் வாங்கி விடுகிறேன்.''

''இதில் என்னைப் பற்றிப் பிரஸ்தாபிக்கவே வேண்டாம். பௌத்த





சமயிகள் விஷயத்தில் சக்கரவர்த்தியின் மனோபாவந்தான் உங்களுக்குத் தெரியுமே!''

புத்த பிக்ஷு இவ்விதம் சொல்லிக் கொண்டிருக்கும்போதே தூரத்தில் பேரிகை முழக்கமும் சங்கநாதமும் கேட்டன.

''அடிகளே! கும்பிடப் போன தெய்வம் குறுக்கே வருகிறது! இதோ மகேந்திர சக்கரவர்த்தியே வருகிறார்!'' என்று குதூகலத்துடன் கூறினார் ஆயனர்.

நாகநந்தி அடிகளின் கடுகடுப்பான முகத்தில் புன்னகை தோன்றியது. அவர் சிறிது யோசித்த வண்ணமாய் அங்குமிங்கும்



பார்த்தார். பிறகு ஒரு முடிவுக்கு வந்தவரைப் போல், "ஆயனரே, நல்ல சகுனந்தான். இந்தச் சமயத்தில் இவ்விடம் சக்கரவர்த்தியே விஜயம் செய்வதானது நமது காரியம் ஜயமாகப் போகிறதென்பதற்கு அறிகுறி. ஆனால், நானும் பரஞ்சோதியுந்தான் இச்சமயம் பூஜை வேளையில் கரடிகளாக இருக்கிறோம். எங்களைச் சக்கரவர்த்தி பார்த்துவிட்டால் எல்லாக் காரியமும் கெட்டு விடும். சக்கரவர்த்தி வந்து விட்டுப் போகும் வரையில் நாங்கள் புத்த பகவானைச் சரணடைகிறோம். புத்த பகவானுடைய சிலையை எப்போதும் பெரிதாகச் செய்ய வேண்டுமென்று ஏற்படுத்திய மகாபுருஷர் நாகார்ஜுன பிக்ஷுவின் தீர்க்க திருஷ்டியை என்னவென்று புகழ்வது?'' என்றார்.

ஆயனர் தயங்கி ''ஒருவேளை தெரிந்து விட்டால்...?'' என்று சொல்லிக் கொண்டிருக்கும்போது பிக்ஷு பரஞ்சோதியின் கையைப் பிடித்து அழைத்துச் சென்று புத்தர் சிலையின் பின்னால் மறைந்துகொண்டார்.

இதற்குள் குதிரைகளின் காலடிச் சப்தம் நெருங்கிவிடவே, ஆயனருக்கு யோசிப்பதற்கே நேரமில்லாமல் போயிற்று. ''ஜாக்கிரதை, அடிகளே!'' என்று சொல்லி விட்டுச் சக்கரவர்த்தியை வரவேற்பதற்காக விரைந்து வாசற்பக்கம் சென்றார்.

சக்கரவர்த்தியும் குமாரரும் விடை பெற்றுச் சென்ற பிறகு வீட்டுக்குள் நுழைந்த சிவகாமிக்கு, புத்தர் சிலைக்குப் பின்னாலிருந்து நாகநந்தியும் பரஞ்சோதியும் கிளம்பியது மிக்க வியப்பையளித்தது என்று சொன்னோம் அல்லவா? ஆனால் அதே காட்சியானது ஆயனருக்குச் சிறிதும் வியப்பையளித்திராது என்பதை மேலே கூறிய விவரங்களிலிருந்து வாசகர்கள் அறிந்து கொண்டிருப்பார்கள்.

எனினும், சிவகாமியைக் காட்டிலும் ஆயனரிடத்திலேதான் பரபரப்பு அதிகமாகக் காணப்பட்டது.

''அடிகளே! நல்ல வேளையாய்ப் போயிற்று. எப்பேர்ப்பட்ட அபாயத்திலிருந்து தப்பினோம்?'' என்றார் ஆயனர்.

''புத்த பகவானைச் சரணமாக அடைந்தவர்களுக்கு அபாயமே கிடையாது. இருக்கட்டும். அசுவமேத யாகத்தில் குதிரையை மறந்து போன கதையாக, நீரும் சக்கரவர்த்தியிடம் குதிரை கேட்க மறந்து விட்டீரல்லவா?'' என்றார புத்த பிக்ஷு.

''மறக்கவில்லை, அடிகளே! இந்த இடத்துக்கு வந்ததும் சக்கரவர்த்தி கூறிய வார்த்தை என்னைக் கதிகலங்கச் செய்துவிட்டது. அப்புறம் குதிரையைப் பற்றிக் கேட்க எனக்கு நா எழவில்லை!''

''ஆமாம்; சக்கரவர்த்தி இராஜாங்கத் துரோகத்துக்காக உம்மைத் தண்டிக்கப் போவதாகச் சொன்னபோது என்னைக் கூட ஒரு கண நேரம் தூக்கி வாரிப் போட்டது!''

பிக்ஷுவும் பரஞ்சோதியும் புத்தர் சிலைக்குப் பின்னாலிருந்து வெளியே வந்தவுடன், மூன்று பேரும் ஏற்கெனவே உட்கார்ந்து பேசிக் கொண்டிருந்த இடத்துக்கு வந்து அமர்ந்தார்கள். அப்போது சிவகாமியும் அந்த இடத்துக்கு வந்து சேரவே, புத்த பிக்ஷு அவளை ஏறிட்டுப் பார்த்துவிட்டு, ''சிவகாமியிடம் நீங்கள் எல்லா விவரங்களையும் சொல்ல வேண்டும். எங்களை ஏதோ பேயோ, பிசாசோ என்று அவள் சந்தேகிக்கிறாள் போலிருக்கிறது!'' என்றார்.

(தொடரும்)



'தென்னிந்திய உணவுன்னா இட்லி, சாம்பார் மாதிரி, சீன உணவுன்னா, நூடுல்ஸ், சூப்தான் நினைவுக்கு வரும்... அதையும் தாண்டி, சில சைனீஸ் கிச்சன் விஷயங்களைத் தெரிந்து கொள்வோமா?

அஜினோமோடோ: 'மோனோ சோடியம் க்ளுடாமேட்' என்பது ஒரிஜனல் பெயர். சுவைக்காகவும் விரைவில் வேக வைக்கவும் பயன்படுத்தப்படும் இது ஓர் இயற்கை உப்பு! 'அஜினோமோடோ' மிக அதிக அளவில் சீன உணவு வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுவதால், சீன உணவினை அடிக்கடி சாப்பிடுபவர்களுக்கு வயிற்றெரிச்சல், உப்புசம், செரியாமை, நெஞ்சு எரிச்சல் போன்ற கோளாறுகள் ஏற் படுகின்றன என்பது சமீபத்திய கண்டுபிடிப்பு. அதனாலேயே சீன உணவு விடுதிகளின் வாசலில் 'நோ எம்.எஸ்.ஜி' என்று அறிவிப்புப் பலகை வைக்கப்பட்டிருக்கும்.

பீன்கர்ட்: — நம்ம ஊரு பனீர்தான் சீனாவில் 'தோஃபூ' எனப்படும் பீன் கர்ட். நாம் பசும்பாலிலிருந்து பனீர்கட்டிகள் தயாரிக்கிறோமில்லையா? அவர்கள் சோயாபீன்ஸ் பாலிலிருந்து தயாரிக்கிறார்கள். ஸ்பான்ஜ் போல மெத்மெத்தென்று இருக்கும் தோஃபூ, குழந்தைகளால் மிகவும் விரும்பப்படுகிறது.

சாப்ஸ்டிக்ஸ்: — ஜாக்கிசான் தமது படங்களில் சாதத்தை இரு மெல்லிய குச்சிகள் கொண்டு படு இயல்பாகச் சாப்பிடுவதைப் பார்த்திருப்பீர்கள். கையாலோ, ஸ்பூனாலோ அள்ளிச் சாப்பிடுவது போல, குச்சிகளால் திருப்திகரமாகச் சாப்பிட முடியாது என்பதால், நாம் 'சாப்ஸ்டிக்ஸ்' பக்கமே போவதில்லை.

ஆனால் சீன, ஜப்பான்காரர்களுக்கு அது விரல் வந்த கலையாக இருப்பதோடு, அதில் அதிர்ஷ்டம் ஆருடம் சொல்வதாகவும் நம்புகிறார்கள். உங்கள் மேஜையின் மீது, உள்ள சாப்ஸ்டிக்ஸ் குச்சிகளில் ஒன்று பெரிதாகவும், மற்றொன்று சிறிதாகவும் அமைந்துவிட்டால், நீங்கள் பயணம் செய்யப் போகிறீர்கள் என்று அர்த்தம். சாப்ஸ்டிக்ஸ் தவறி கீழே விழுவது நல்ல சகுனமல்ல... புதிய சாப்ஸ்டிக்ஸ் கிடைப்பது அதிர்ஷ்டம்... இப்படி நிறைய நம்புகிறார்கள்.

டிம்சம்: (Dimsum) 'டிம் சம்' என்றால் 'உள்ளத்தைத் தொடு' என்று அர்த்தம். உண்மையில் இந்த மசாலா வடாமும் அந்த வேலையைத்தான் செய்கிறது. முட்டை, பச்சை மிளகு, வெண்ணெய், மைதா கலந்து செய்யப்படும் இந்த 'கறுக் முறுக்' சூப்பர் டைம் நொறுக்ஸ் தீனி!





கப் அல்ல! டூப்!

நூடுல்ஸ்: சீனர்களின் மூட நம்பிக்கை தெளிவாகத் தெரியும் உணவு. நீளமான, அசௌகரியமான நூல் போன்ற நூடுல்ஸ், ஒரு மனிதனின் நீண்ட ஆயுளைக் குறிப்பதாக நம்புகிறார்கள். அரிசி நூடுல்ஸ்

வகையை 'சாஸ்' இல்லாமலும் முட்டை நூடுல்ஸை, சாஸுடனும் சாப்பிடுவதுதான் வழக்கம்.

யூம்சா (Yumcha) : ஞாயிற்றுக்கிழமை அன்று பெரும்பான்மையான சீனக் குடும்பங்கள் 'யூம்சா'வில் சந்தித்து, ஊர்க்கதைகளைப் பேசி மகிழ்வார்கள். டீ லஞ்ச்' என்ற பெயர் கொண்ட இந்த ஸ்பெஷல் ட்ரீட்டில், நண்பர்களுக்கும் விசேஷ இடமுண்டு.

பெய்கிங் டக் (Peking duck): இது இல்லாமல் சைனீஸ் விருந்தோம்பல் ருசிக்கவே ருசிக்காது. முழுக்க



முழுக்க அசைவ உணவு. ஸ்வீட் ப்ளம் சாஸுடன், முன்னங்கி, வெங்காயம் சேர்த்து தயாரிக்கப்படும், இவ்வகை உணவுக்காகவே சீன நாட்டில் வெள்ளை வாத்துக்கள் பண்ணைகளில் வளர்க்கப்படுகின்றன.

ரேமன் (Ramen) : சீன உணவு வகைகளிலேயே, மிகவும் சத்தான, சூப்பர்மேன் உணவு. சோயாபீன்ஸ் ரவையைக் கொதிக்க வைத்து, இளம் மூங்கில் தண்டுத் துண்டங்களை சேர்த்து வேக விட்டு, வட்ட வடிவமான பீங்கான் கிண்ணங்களில் ஆவி பறக்க பரிமாறுவார்கள். கோதுமை நூடுல்ஸுடன் இலேசாக மசாலா மணம் பரப்பும் ரேமன், சீன உணவு விடுதிகளின் மெனுகார்டில் டாப் லிஸ்டில் இருக்கும்.

சிப்பிக் காளான்: – வறுத்தோ, வேக வைத்தோ, எப்படியோ காளானை உணவில் சேர்த்தாக வேண்டும் என்று எழுதப்படாத சட்டமே இருக்கிறது. சைனீஸ் செஃப்களில் பலர், காளானை முகர்ந்து பார்த்தே, எந்த ஊர் காளான் என்று கரெக்டாகச் சொல்லி விடுவார்கள். அந்த அளவுக்கு காளான் ஸ்பெஷலிஸ்ட்ஸ்!

சூப்: தக்காளி, பீன்ஸ், கார்ன் என்று நம் ஊரில் ஏதேதோ கலர் கலராக கரைத்துத் தந்து விடுகிறார்கள்... ஸாரி... அதெல்லாம் சூப் அல்ல; டூப்! உண்மையில் 'ஷார்க் ஃபின் சூப்,' 'பர்ட்ஸ் நெஸ்ட் சூப்' என இரண்டு வகை மட்டுமே அச்சு அசல் சீனத் தயாரிப்புகள். மற்றவை டூப்ளிகேட். 'ஸ்வாலோ' எனப்படும் பறவை இனங்களின் கூடுகள் கொண்டு தயாரிக்கப்படும். 'பர்ட்ஸ் நெஸ்ட் சூப்'பில், ஸ்வாலோ பறவைகளின் எச்சிலும், கடல் புற்களும் இருப்பதால் சுவை அலாதி. அப்படியே 'ஸ்வாலோ' செய்கிறார்களாம். 'ஷார்க் ஃபின்' மீன் வகை சூப்!

லெமன்கிராஸ்: சீன நாட்டில், ரோடு சைடு டீ - ஸ்டால்களில்கூட மணக்க மணக்க டீ தருகிறார்கள் என்றால் அதற்கு முழு முதற் காரணம் திருவாளர் லெமன் கிராஸ்! எலுமிச்சை மணமும், சுவையும் கொண்ட இவ்வகைத் தாவரத்தை, உலர வைத்துத் தயாரிக்கிறார்கள்.

டீ: "பால், சர்க்கரை எல்லாம் கலந்து நாங்கள் 'டீ'யை மட்டமாகத் தயாரித்து, அதன் பெயரைக் கெடுக்க மாட்டோம்" என்பார்கள் சீனர்கள்... காரணம் அவர்கள் தரும் 'டீ'யே வேறு!

தேயிலை, எலுமிச்சை சாறு, தேன் என கறுப்பாக எதையோ தயாரித்து, 'டீ' என்கிறார்கள். உணவுக்கு முன்பும், பின்பும் அரை அவுன்ஸ் 'டீ'யாவது குடித்தால்தான் வயிறு நிறைந்த தெம்பே வருமாம்!

ஜோவாங்க்– (Zaowang) சீனர்களின் சமையல் கடவுள் பெயர் இது. அக்கினியுடன் தொடர்புடைய இந்தக் கடவுளின் படத்தை, சமையலறையில் அடுப்புக்கு மேலே மாட்டி வைப்பார்கள். அப்போதுதான், அவருடைய ஆசீர்வாதம் பரிபூரணமாக கிடைக்கும் என்று நம்புகிறார்கள்!

— அனு

கடல் கடந்து வந்த 'குடும்ப சினிமா!'

கோடம்பாக்கத்தில் ஏற்கெனவே இரண்டு கலைக் குடும்பங்கள் இருப்பது, தென்னாப்பிரிக்க தீஸ் பிள்ளைக்குத் தெரியாது போலும். குடும்பத்தோடு கோடம்பாக்கத்தில் குடியேறிவிட்டார். "கடவுள் கை நிறைய பணத்தைக் கொடுத்துவிட்டான். அதை உருப்படியாய்ச் செலவு செய்ய வேணாமோ? அதுதான் அகில உலகமும் திரும்பிப் பார்க்கிற மாதிரி ஒரு தமிழ்ப் படத்தைத் தயாரிப்பது என்ற முடிவோடு தமிழகம் வந்துவிட்டேன்" என்று அப்பாவியாகச் சொல்லும் தீஸ் பிள்ளைக்கு, தமிழகத்தில் தமது பூர்வீகம் எந்த ஊர் என்பதே தெரியவில்லை. கூடுதல் தகுதியாக, சுட்டுப் போட்டாலும் தமிழ் பேசத் தெரியவில்லை. நல்லவேளையாக நாம் பேசும் தமிழை ஓரளவு புரிந்துகொள்ளும் ஆற்றல் பெற்றிருக்கிறார்.





"படத்திற்கு பெயரெல்லாம் வைத்து விட்டீர்களா" என்றதும் "என்ன, இப்படி கேட்டுவிட்டீர்கள், கேசட்டே ரெடி. முக்கால்வாசிப் படம் முடிந்து விட்டது. படத்தின் பெயர் 'நாளை'. ஆர்க்காடு இளவரசர் ஆசிப் அலிதான் படத்தின் இசையமைப்பாளர். "நாளையின் இசையை இன்றே கேளுங்கள்! - டிங்... டிங்டி... டிங்" விளம்பர வாசகத்துடன் இசையொலி எழுப்பிவிட்டு ஒளிப்பேழையைக் கையில் திணிக்கிறார் தீஸ் பிள்ளை.

கடவுளே! பணப் பையோடு இது போல் கடல் கடந்து வருபவர்களை ஏமாற்ற, இங்கே எத்தனை உப்புமா கழுகுகள், கண்ணில் விளக்கெண்ணெயோடு காத்துக் கிடக்கின்றன. அய்யா, ஆப்பிரிக்க தமிழரே! கொஞ்சம் கவனமாக இரும் என்றால், ஏதோ ஆப்பிரிக்க 'ஊடு' மந்திரவாதியைப் போல சிரிக்கிறார். அவரது சிரிப்புக்குக் காரணம், 'நாளை' படத்தின் படைப்பாளிகளில் பாதிபேர் இவரது வாரிசுகள். மூத்த மகள் பிரியலோசினி பிள்ளை படத்தின் கதை, திரைக்கதை எழுதி இயக்குகிறார். இளையமகள் கெரசி (முழுப் பெயர் அன்புக்கரசி) படத்தின் நாயகி. மகன் கெவின் படத்தின் கோரியோகிராபர். நல்லவேளையாக படத்தின்

ஹீரோ குஷ்பு சகோதரர் அப்துல்லா கான்.

படத்தின் இயக்குனர் பிரியலோசினியிடம் "என்ன மேடம் சினிமா இயக்குவது ரொம்ப சுலபமா? உங்கள் தந்தை முக்கால்வாசிப் படம் முடிந்துவிட்டது என்கிறாரே?" என்றால் "நீங்கள் பின்னணி தெரியாமல் இப்படியொரு கேள்வியைக் கேட்டு விட்டீர்கள். எனது பாட்டி காலத்தில் தொடங்கி தென்னாப்பிரிக்காவில் நடனப்பள்ளி நடத்தி வருகிறோம். 'திராவிடியன் டான்ஸ் அகாடெமி' என்பது அதன் பெயர். பல இடங்களில் கிளைப் பள்ளிகள்கூட உண்டு. நானும் ஒரு டான்ஸர்தான். ஆப்பிரிக்க மக்கள், ஹிந்திப் படங்களையும், தமிழ்ப் படங்களையும் பார்த்து விட்டு – 'இது என்ன சுத்த முட்டாள்தனமாக இருக்கிறது? இதுதான் உங்கள் நாட்டின் சினிமாவா, பாட்டுப்பாடி மரத்தைச் சுற்றி சுற்றி வந்து ஆடுகிறார்கள். சினிமாவைக் கட்டுப்படுத்த அங்கே அரசாங்கம் இல்லையா?' என்று கிண்டல் அடித்தார்கள். அவர்கள் மூக்கின் மேல் விரலை வைப்பது மாதிரி ஒரு தமிழ்ப் படம் எடுத்துக் காட்ட வேண்டும் என்று விரும்பினோம். அதற்கு அப்பாவும் ஓ.கே சொல்லி விட்டார்" என்கிறார்.

இந்தப் படத்தை இயக்குவதற்காகவே தென்னாப்பிரிக்காவில் உள்ள ஒரு டுடோரியல் கல்லூரியில் சேர்ந்து மூன்றே மாதத்தில் சினிமா இயக்கம் படித்தாராம் பிரியலோசினி.

"எல்லாம் சரி தாயி... கதை எப்படி....? தமிழ்நாட்டிலே ரிலீஸ் பண்ற மாதிரி இருக்குமா?" என்றோம்.

"தென்னாப்பிரிக்காவிலிருந்து, மும்பை ஃபேஷன் ஷோவில் கலந்துகொள்ள வருகிறார் ஒரு தமிழ் சூப்பர் மாடல். அங்கே சந்திக்கும் திர் ஆண் சூப்பர் மாடலோடு காதல். ஆனால் அந்த ஆண் மாடல் தமிழக பெண் முதலமைச்சரின் மகன் என்று தெரியவர இவர்களின் காதலுக்குப் பிரச்னை முளைக்கிறது" என்று முடித்தார். "ஆத்தி! அடி மடியிலேயே கையை வெச்சுட்டீங்களே நம்ம பன்னீர் செல்வம் படத்தைத் தடை செஞ்சுடப் போறார். எதுக்கும் ஸ்கிரிப்டை மறுபரிசீலனை பண்ணுங்க" என்றால் "படமே முடிஞ்சு போச்சு. முதல்லே ஆப்பிரிக்காவில்தானே படத்தை ரிலீஸ் பண்ணப் போறோம். தமிழ்நாட்டில் ரிலீஸ் பண்ணும்போது பார்த்துக்கலாம்" என்று பதிலடி தருகிறார். எப்படியோ படம் நல்லபடியாக வந்து, நம்ம டமிள் சினிமாவுக்குக் கலைச் சேவை பண்ணினா சரிதான்.

சந்திப்பு: ஸ்ரீசக்கரம்

கதையை முடிவு செய்கிற கதாநாயகன், சதையை நம்பிக் களமிறங்கும் கதாநாயகி, விரட்டி விரட்டி வேட்டையாடும் வில்லன் இப்படி நீளும், நிஜமற்ற பிம்பங்களின் பிடியில் சிக்கி, முகமிழந்து போன தமிழ் சினிமாவை, மீட்கத் துடிக்கும் சேரனின் 'விசுவரூப பாய்ச்சலாய்' வந்திருக்கிறது பாண்டவர் பூமி.

ரசிகளின் கண்களுக்கு ஒரு பிரச்னையாகவே தெரியாத, சமகாலப் பிரச்னைகளை, மண்மணக்கும் பின்னணியில் பகீரென்று பிரதிபலிக்கிற புத்தம் புதிய கதை.

பாண்டவர் பூமி

பகைமை அன்னை ஆட்சி செய்யும் கிராமம். அங்கே ஆளின்றி சிதைந்து கிடக்கும் ஒரு வீடு. அதில் வாழ்ந்து மகிழ்ந்திருந்த மண்ணின் மனிதர்கள், காங்கிரீட் காடுகளின் நடுவே, பன்னிரண்டு வருட வனவாசம் போல, நகரில் வாழ்ந்து விட்டு திரும்புகிறார்கள். சொந்த தேசத்து அகதிகளாய் இரவோடு இரவாக கிராமத்திலிருந்து அவர்கள் குடி பெயர்ந்தது ஏன் என்ற கேள்விக்குப் பின்னால், நம்மை இடிய வைக்கும் சம்பவங்கள். கலங்க வைக்கும் காதல், உறைய வைக்கும் உண்மை உணர்ச்சிகள். செல்லுலாய்டு நிழல்கள் என்பதை மறந்து போய், அந்த வீட்டில் நாமும் பிறந்திருக்கக் கூடாதா என்று ஏங்க வைக்கும் உயிருள்ள பாத்திரங்கள், அந்த ஊருக்கே நம்மை அழைத்துப் போகின்றன.

பனிநீர் ஈரத்திலும், ஊன்றுகிற விதையை விளைய வைக்கிற நல்ல நிலத்தின் அடையாளமாக மனோரமா. பெற்ற பிள்ளைகளைப் பறிகொடுத்து விட்டுத் துடிக்கும் தாயைப் போல, வளர்த்த மாடுகள் கண்முன் சாகும் கொடுமையைக் கண்டு கதறுகையில், நம் கண்களில் அருவி.

தங்கை கேட்கும் கொடுக்காப்புளியைப் பறித்துக் கொடுக்க, தன் தோள்களில் தம்பிகளை ஏறச் சொல்லி, கடைசியில் தங்கையையும் ஏற்றிக் கொண்டு 'உறவுகளின் பிரமிடை' சுமக்கிற பாச அண்ணனாக, உழுது கிடக்கும் புழுதி வயலில் கொட்டி விட்ட சோற்றை அள்ளிச் சாப்பிடும் மண்ணை மதிக்கும் விவசாயியாக, நெஞ்சத்தை நிறைக்கிறார் ராஜ்கிரண்.

ஷமிதாவின் குடும்பம் நெருப்பு நினைவுகளைச் சுமந்து கொண்டிருப்பது தெரியாமல், அவர் மீது காதலை வளர்த்துக் கொண்டு, பிறகு மனசுக்குள்ளேயே குமைந்து போகும் இதயமுள்ள இளைஞனாக, இயல்பாக நடித்திருக்கிறார் அருண் குமார். (இவர்களின் கண்ணியமான காதலை டூயட் என்ற பெயரால் அவமதிக்காமல் இருந்ததற்கு நன்றி!)

கல்லூரி வீட்டுக்காரனாக 'லைஃப் டைம்' கேரக்டரில் வாழ்ந்திருக்கும் வினு சக்கரவர்த்தியைப் பார்த்து விட்டு, ஹாலிவுட்டுக்கு இணையாக, இங்கே எந்த நடிகரும் இல்லையென்று யாரும் புலம்ப முடியாது.

இன்னும் ரஞ்சித், சந்திரசேகர் என்று ரத்தமும் சதையுமான பாத்திரங்களோடு பக்கத்திலிருந்து பழகியது போன்ற உணர்வு. என்றாலும் சேரனது பாத்திரப் படைப்பின் உச்சமாய், கதைக்குப் பொருந்



திய கச்சித முகமாய், சிம்மாசனம் போட்டு அமர்ந்து கொள்கிறார் அறிமுக நாயகி ஷமிதா.

துடுக்குத்தனம் மிக்க கிராமத்து தங்கையாகவும், கலாசாரத்தைக் கைகழுவ நினைக்காத மிடில் கிளாஸ் மங்கையாகவும், இரு வேறு பாத்திரங்களில் நூறு விழுக்காடு வித்தியாசம் காட்டியிருக்கும் ஷமிதா, மெல்லிய உணர்வுகளைக் கூட தன் கண்களில் துல்லியமாய்ப் பிரதிபலித்திருக்கிறார்.

கதையை உள்வாங்கிக் கொண்டு இசை வேள்வியே நடத்தியிருக்கும் பரத்வாஜ், பின்னணி இசையிலும் கூட பொறுப்புணர்வோடு பணிபுரிந்து படத்துக்கு அணிசெய்திருக்கிறார். (பிசிறில்லா இனிய குரலில் 'அவரவர் வாழ்க்கையில்' பாடலைப் பாடியுள்ள பாடகர் பரத்வாஜ் சூப்பர் அறிமுகம்!)



சிநேகனின் எளிய பாடல் வரிகள், அவரது எதிர்காலத்தை உறுதிப்படுத்தும் ஏணிப் படிகள். சொந்த மண்ணில் வீடு கட்டி வாழ்ந்து, அதே மண்ணில் உயிர்விட வேண்டும் என்று ராஜ்கிரணைப் போல எல்லோரையும் ஏங்க வைத்து விடுகிறது பி. கிருஷ்ணமூர்த்தியின் கலை இயக்கம்.

இத்தனை பேருடைய உழைப்புக்கும் ஒவ்வொரு பிரேமிலும் உயிர் கொடுத்திருக்கும் தங்கர்பச்சானின் கேமரா உண்மையில் ஒளி ஓவியம்.

ஆர்ப்பாட்டமில்லாமல் பாத்திரங்களை அறிமுகப்படுத்தி, நேர்த்தியாய் நகரும் திரைக்கதையின் பொருத்தமான இடத்தில், ப்ளாஷ் பேக்கை ஓபன் செய்து, காட்சிகளின் தன்மைக்கேற்ப கேமரா கோணங்களைக் கையாண்டு தனது ஆளுமையை ஒவ்வொரு அடியிலும் நிரூபித்திருக்கிறார் இயக்குனர். ''தமிழ்ப் பெண்மைக்கான அடையாளமே மாறிப் போச்சு'' என்று கவலைப்படுகிற ஒரு பொறுப்புள்ள குடிமகனாக, கிராமத்தின் ஜீவனைக் கற்பழித்து விடும் தொழில்மயமாதலை எதிர்க்கும் சுற்றுச்சூழல் வாதியாக, விவசாயத் தொழிலாளியின் பிழைப்பில் கைவைக்கும், நவீன மயமாதலை எதிர்க்கும் தொழிற் சங்கவாதியாக, நகர்மயமாதலின் மீதான விட்டில் கவர்ச்சி வேண்டாம் என்று, குடி பெயர்ந்து போகிறவர்களைப் பார்த்து எச்சரிக்கிற கிராமத்து மனிதனாக, சேரன் தனது பல்வேறு 'போராளி' முகங்களை, கொஞ்சமும் பிரசார வாசனை இல்லாமல், படம் நெடுகிலும் அடையாளம் காட்டுகிறார்.



○ பெயில் ○ ஜஸ்ட் பாஸ் ○ அவரேஜ்
○ அபவ் அவரேஜ் ● டிஸ்டிங்ஷன்

காமெடி டிராக் மூலம் படத்தின் குரல்வளையை நெறித்து விடாத, கதையின் மைய ஓட்டத்தோடு இயல்பாய் எட்டிப் பார்க்கிற நெருடாத நகைச்சுவைக்கு ஒரு ஸ்பெஷல் சல்யூட்.

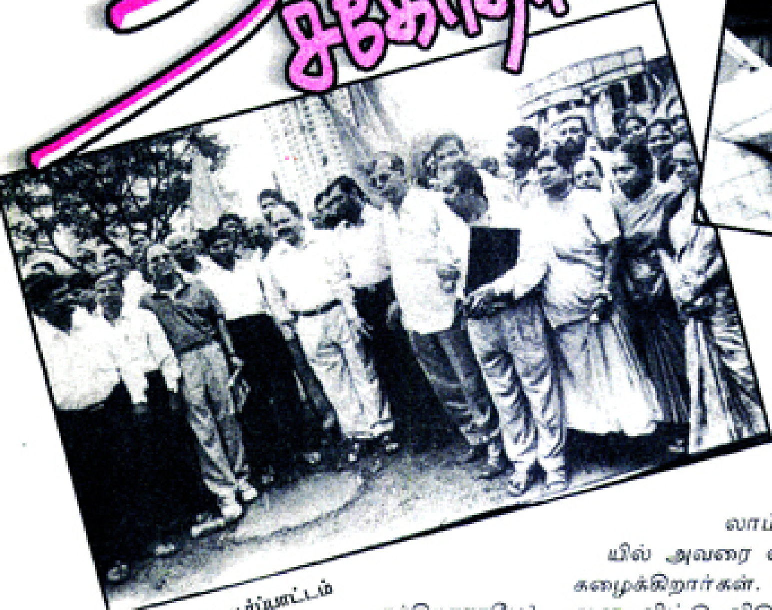
செருகலாய்த் தெரிகிற ஒரு வியாபாரப் பாடல், எப்போதாவது தட்டுப்படும் சின்ன சின்ன குறைகள் எல்லாம், படத்தின் யதார்த்தமான முடிவால், பின்னுக்குப் போய் விடுகின்றன.

சினிமாவிற்கும், வாழ்க்கைக்குமான இடைவெளியை உடைத்திருக்கும் பாண்டவர் பூமி, தவற விட்டு விடாமல் தரிசிக்க வேண்டிய புண்ணிய பூமி.

— விஷுவல்தாசன்

'தில்' சகோதரிகள்!

அமெரிக்கத் தாக்குதலுக்குப் பிறகு, மும்பையிலுள்ள ஜோசியப் ப்ரியர்களுக்கு பித்தம் தலைக்கேறிக் கிடக்கிறது. 16ம் நூற்றாண்டின் ஃபிரெஞ்சு ஜோசியரான மைக்கேல் நாஸ்ட்ரடாமஸின் புத்தகங்களுக்கு, திடீரென்று எக்கச்சக்க கிராக்கி. எதிர்காலத்தையே எழுத்தில் வடித்தவராயிற்றே? அதுவும் நியூயார்க் நகருக்கு நேர்ந்த ஆபத்தை அன்றே பிட்டுப் பிட்டு வைத்தி



• ஆர்ப்பாட்டம்

ருக்கிறாராமே? காற்றுள்ள போதே தூற்றிக் கொள்ளத் தெரிந்த புத்தகக் கடைக்காரர்கள், 'The Prophecies of Nostradamus' 'Nostradamus Code'. 'Prophecies for the Millennium', போன்ற புத்தகங்களை, தூசு தட்டி, தாட்டி விட்டுக் கொண்டிருக்கிறார்கள். இவர் ஜோசியங்களை மையமாகக் கொண்ட பயங்கரவாதப் படங்களின் காசெட்டுகளுக்கும் சி.டிக்களுக்கும் புது டிமாண்டு! பத்திரிகைக்காரர்களும் தங்கள் பங்குக்கு, மும்பையிலுள்ள ஆஃப்கான் கான்சலேட்டில் யார் யார் ஈ ஓட்டிக் கொண்டிருக்கிறார்கள். ஆஃப்கானிஸ்தானைத் தாயகமாகக் கொண்ட நடிகர் ஏ.கே. ஹங்கலின் மலரும் நினைவுகள், பழைய காபூலிவாலாக் கதைகள், ஒரு காலத்தில் பிஸ்தா, பாதம் விற்றவர்கள் பிறகு உடல் வலியால் வட்டிக்கடை வைத்து மிரட்டிய கதை என்று பழங்கதை எல்லாம் பேசி, எப்படி 1920ல் 7500 ஆக இருந்த ஆஃப்கானிய ஜனத்தொகை இன்று ஏழு நூறுகூட இல்லாமல் குறைந்துவிட்டது என்று உச்சுக் கொட்டுகிறார்கள்... இவ்வளவு ஏன்? பழைய



• "விட்டுடுங்க சாமி!"

ஆஃப்கானிய 'டான்' கரீம் லாலாவைக் கூட விட்டு வைக்கவில்லை! வரதாபாய் காலத்திய இந்த மும்பை 'டான்' இன்று நாடி நரம்பெல்லாம் தளர்ந்திருக்கும் நிலையில் அவரை விடாப்பிடியாக பேட்டிக்கழைக்கிறார்கள். "பேட்டி... (மகளே...) என்னை விட்டு விடு; நான் பல்விழுந்த பாட்டன்" என்று கெஞ்சிக் கொண்டிருக்கிறார் இந்த 'பட்டான்'!

தப்பி விட்டான் என்றாலும், மாட்டிக் கிட்டான் என்றாலும் 'டான்' 'டான்'தான். மும்பையில் அவர்களுக்கிருக்கும் மவுசு இருக்கிறதே... அப்பப்பா! பாருங்களேன்... இங்கிருக்கும் தாவூத்தின் சொத்துக்களை எல்லாம் ஏலம் விட வருமான வரித்துறை முயற்சித்தாலும் அவற்றை வாங்க ஒருவரும் முன்வர மாட்டேனென்கிறார்களே? முதல் ஏலத்தின்போது, ஈ காக்கையில்லை; இரண்டாவது முறை நடந்தபோது, தில்லியிலிருந்து வந்திருந்த 'தில்'லான சிவசேனைக்காரர்,

• "அக்கா... காதுல விழுந்துச்சா?"



மும்பை மசாலா

சொற்ப சொத்தை வாங்கிக் கொண்டார். இம்முறை மூன்றாவதாக ஏலத்துக்கு வந்த போது, 13 அசையா சொத்துக்களில் ஒன்றே ஒன்றை மட்டும் (144 சதுர அடி ஷெட்), இரண்டு லட்சத்துக்கு (ரிசர்வ் விலைதான்) பியூஷ் ஜெயின், ஹரீஷ் ஜெயின் என்ற இரண்டு சகோதரர்கள் நடுங்கிக்கொண்டே வாங்கியிருக்கின்றனர். இது தவிர, முறையே 21.14 கோடி, 82 கோடி, 66 லட்சம், 55 லட்சம் பெறுமானமுள்ள பல ஷாப்பிங் ஆர்கேடுகளும், ஹோட்டல்களும், தொழிற்கூடங்களும், மும்பை முழுவதுமாக விரவிக் கிடக்கின்றன. உயிருக்குப் பயந்துகொண்டு யாருமே ஏலம் நடக்கும் திசையில்கூட தலை வைத்துப் படுப்பதில்லை! அடுத்த ஏலம் மூன்று மாசத்துக்கப்புறமாம். உபி சகோதரி காதில் வேண்டுமானால் போட்டு வையுங்களேன்!

சகோதரிகளுக்கெல்லாம் வந்திருக்கும் துணிச்சலை என்னவென்று சொல்ல? அட, நம்ம சிவசேனைச் சகோதரிகளைச் சொல்றேனுங்க... முனிசிபல் கமிஷனர் ஸ்ரீவத்சவா கொஞ்சம் சாது என்பதற்காக, அவரை இப்படியா அதட்டி, மிரட்டி, சட்டையைப் பிடித்திழுத்து, அம்மணிகள் அட்டகாசம் செய்வது? 'நல்லதுக்கே காலமில்லை; அவர்கள் மன்னிப்பு கோரா விட்டால் நானும் என் சகாக்களும் ராஜினாமா செய்து விடுவோம்' என்று எதிர் மிரட்டல் மிரட்டியிருக்கிறார் ஸ்ரீவத்சவா. 60 மராத்தியப் பள்ளிகளுக்கு, 7 கோடி மானியத்தை உடனடியாக வழங்க வேண்டுமென்பது சிவசேனையின் கோரிக்கை; 'படிப்படியாக ஐந்து ஆண்டுகளில் ரிலீஸ் செய்கிறேன்' என்கிறார் கமிஷனர். வெளியே பள்ளிக் குழந்தைகள் காத்து நிற்க, சிவிக் ஜெனரல் பாடி மீட்டிங் நடந்து கொண்டிருக்கையில், ஸ்ரீவத்சவா தமது கருத்தைத் தெரிவித்து விட்டு, மேயர் பேசும்போது எழுந்து வந்து விட்டாராம். உடனே சகோதரிகள் ரகளை செய்து விட்டனர். "ஏற்கெனவே கடனில் மூழ்கிக் கொண்டிருக்கும் பி.எம்.சிக்கு புதிய சுமை வேறா? பேசாமல் கார்ப்பொரேஷனுக்கே முழுக்குப் போட்டு விட்டால் என்ன?" என்று விலாஸ்ராவுடன் தீவிரமாக ஆலோசித்துக் கொண்டிருக்கிறது முரளிதேவ்ரா தலைமையிலான காங்கிரஸ் கூட்டம்.

யோசித்து முடிவெடுத்தாலே குழப்பங்களுக்குக் குறைவிருக்காது; யோசிக்காமல் முடிவெடுத்தால்? அதுவும் சிவாஜி மஹராஜ் சம்பந்தமான விஷயத்தில்? ஏற்கெனவே சத்ரபதி சிவாஜி ஏறும் புரவியின் ஜாதியைக் குறைத்துச் சொன்னாலே சிவசேனைக்காரர்களுக்குக் கோபம் வந்துவிடும். சிவாஜியையே சூத்திரர் என்றுவிட்டால்? "க்ஷத்திரியக் குலத்தோன்றலை சூத்திரன் என்பதாவது? அதுவும் இந்த மஹா புருஷனை, மட்டமாகச் சித்திரித்துவிட்டு, மாற்றானாகிய அஃப்ஸல் கானுக்கு ஏற்றமளித்திருப்பது, சரித்திரத்தை மாற்ற திட்டமிட்டு செய்யப்பட்டிருக்கும் சதி" என்று வெகுண்டெழுந்துவிட்டார்கள். எல்லாம் போரிவிலியிலுள்ள டான்பாஸ்கோ பள்ளிக்காரர்கள், தங்கள் ஆறாம் வகுப்பு சரித்திரப் பாட பயிற்சிக்கென்று பிரசுரித்திருந்த கையேடால் வந்த வினை. நல்ல வேளை, பிரின்சிபல் உடனடியாக அதை வாபஸ் வாங்கி விட்டார். ஆனால் அதற்கென்று ஒரு குழு அமைத்து, உண்மைகளை ஆராயப் போவதாக அவர் சொல்வதும், குழுத் தலைவி டீஸ்டா ஸுதர் வர்த்தம்மால், ஆதாரத்துடன் இந்த உண்மைகளை நிரூபிக்க முடியும் என்று மார் தட்டுவதும்... ஆண்டவா... போர்க்கால மேகங்கள் ஆஃப்கானிஸ்தானைச் சென்றடையு முன்னே, மும்பையை முத்தமிட்டுவிட்டுத் தான் செல்லுமோ?

— ஜெயஸ்ரீ ராஜ்

இலக்கிய ருசி!

பிரபல எழுத்தாளர்கள் சிலர் சப்புக் கொட்டி விவரித்திருக்கிறார்கள். எது, யாருடைய வர்ணனை என்று கண்டுபிடிக்க முடிந்தால் ஒரு தம்ளர் தண்ணீர் பரிசு!



1. இலையில் பொங்கலை வட்டித்ததும், அதிலிருந்து ஆவி பறக்கையில், முழி முழியாய் முந்திரி அங்குமிங்குமாய்த் தெரிகையில், அதுவும் பார்க்க ஒரு அழகாய்த்தான் இருக்கு.

"பேஷ் பேஷ்! இத்துடன் ஒரு சட்னியும், கத்திரிக்காய் புளிப்பச் சடியோ இருக்கணுமாம். ஏர்வை எப்படி இருக்கும் தெரியுமா?"

2. புகையப் புகைய அவள் சுட்டுப் போடும் ஆப்பங்களைச் சாப்பிட்டுவிட்டுச் சில பேர் காசு கொடுப்பார்கள். சில பேர் கடன் சொல்லிவிட்டுப் போவார்கள். ஆனால், அம்மாக்கண்ணுவை ஒருவரும் ஏமாற்ற முடியாது. நாஷ்டா பண்ணுகிற வேளையில் ஊர் அக்கப் போரெல்லாம் அங்கே பேசப்படும். அம்மாக்கண்ணுவும் அவ்வப் போது வெற்றிலைச் சாற்றைத் துப்பிவிட்டு அவர்கள் பேச்சில் கலந்து கொள்வாள்.

போலீஸ்காரர்கள், கார்ப்பரேஷன் சுகாதார இலாகா சிப்பந்திகள் யாருமே அவளிடம் கொஞ்சம் மரியாதையாகத்தான் பேசுவார்கள். டாணாக்காரர்கள் யாராவது வந்தால், "இன்னா பல்லைக் காட்டறே? ஓசி நாஷ்டாவா?" என்பாள்.

கார்ப்பரேஷன் ஆள் வந்தால் "இங்கே ஓசிலே துண்ணுட்டுப் போயிடு. அங்கே போய் ஆப்பத்திலே ஈ மொய்க்குதுன்னு கேசு எழுதிடு. ஏன்யா! ஈ மொய்க்கிற ஆப்பத்தை நீ மட்டும் துண்ணலாமாய்யா?" என்று கேட்பாள்.



3. அடுப்பில் காளவாய் மாதிரி நெருப்பு எரிந்துகொண்டிருக்க, இரும்புச் சட்டியில் ரவையைக் கொட்டிக் கிளறிக் கொண்டிருந் தாள் தேவகி. முந்திரிப் பருப்பு, திராட்சைப் பழம், முன்பு அவனு டைய மூக்கைக் கவர்ந்த சாமான்கள் எல்லாம் இப்போது ரவை யுடன் கலந்து நாக்கில் தண்ணீர் வரவழைத்தன.

இரும்புச் சட்டியுடன் அவள் போராடிக் கொண்டிருந்த காட்சி அவனுக்குச் சிரிப்பு மூட்டியது. முந்தானையை வரிந்து இடுப்பில் சுற்றிக்கொண்டு முகத்தில் முத்து முத்தாய் வேர்வைத்துளிகள் சொட்ட அவள் இரண்டு கைகளாலும் வலிந்து ரவையைக் கிளறினாள். சந்தனக் கடைசல் போன்ற கரங்கள் இரண்டும் பாத்திரத்தைச் சுற்றி சுற்றி வந்தன. வேலையின் கடினம் தாங்காது துவண்ட அவளுடைய மெல்லிடை ஒடிந்து விடுமோ என்று தணிகாசலம் பயந்தான்.

இருவரும் இரும்புச் சட்டியைப் பிடித்து இறக்கி வைத்தார்கள். சேலைத் தலைப்பால் முகத்தைத் துடைத்துக்கொண்டு அடுப்பில் உலைநீர் போட்டுவிட்டு, கிளறியபாகை பெரிய தாம்பாளத்தில் கொட்டி வெளி முற்றத்துக்குக் கொண்டு வந்தாள் தேவகி. பிறகு கைகால் முகம் கழுவிக்கொண்டு வந்து உட்கார்ந்தாள். அவனையும் உட்காரச் சொன்னாள். சிறிய கிண்ணத்தில் காய்ச்சிய பசும்பால் தயாராக இருந்தது.

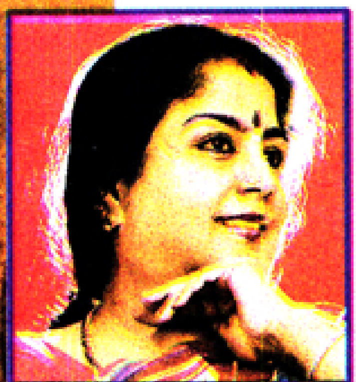


"சூடு ஆறுவதற்குள் இதை நாம் உருட்டிப் போட வேண்டும். இந்தா, பாலைத் தொட்டுக்கொள்; கை சுடாமலும் பார்த்துக்கொள். கிண்ணத்தை நகர்த்தி வைத்தாள்.

4. புதுசாய் ஏதாவது சமைத்து புருஷனையும் மாமியாரையும் திகைக்கச் செய்தால் என்ன என்கிற எண்ணம் எழ, சின்னப் பெண்ணின் துறுதுறுப்பு சுருக்கென்று அவளுள் பிரவேசித்தது.

என்ன செய்யலாம்? சன்னா பட்டூரா? ம்ஹூம். அத்தைக்கு எண்ணெய் ஒத்துக்கொள்ளாது.





பேக்ட் வெஜிட பிள்ஸ்? அதற்கு காலி ஃப்ளவர் இல்லையே?

பன்னீர் பரோட்டாவும், தக்காளி சூப்பும்.

ஜனனி ஃப்பிரிஜ்ஜில் உபரியாய் பால் இருக்கிறதா என்று பார்த்தாள். இருந்தது.

இரண்டு பாக்கெட்டுகளைப் பிரித்து, பாத்திரத்தில் கொட்டி கொதி வந்ததும் எலுமிச்சம் பழம் ஒன்றைப் பிழிந்தாள். நன்றாகத் திரிந்த பாலை மெல்லிய துணியில் ஒட்ட வடிகட்டி சக்கையைத் தட்டில் போட்டு உதிர்த்து, 'பன்னீரை'த் தயார் செய்தாள்.

நாலு பச்சை மிளகாய், கொஞ்சம் கொத்து மல்லியைப் பொடிசாய் நறுக்கி, உப்பு, ஒன்றிரண்டாகப் பொடி செய்த சீரகம் இவற்றோடு பன்னீரில் கலந்து ஈரத்துணி போட்டுவிட்டு, சாதாரணமாய் சப்பாத்திக்குப் பிசையும் திணுசில் மாவையும் பிசைந்து வைத்தவள், சட்னிக்குக் கொத்துமல்லி பற்றாது என்று தோன்ற, முத்துவை அழைத்து வாங்கி வரச் சொன்னாள்.

5. "ஏம்மா, அன்னிக்கு உங்கம்மா தக்காளி ஊறுகா செஞ்சிருந்தாளே... தக்காளிய மிக்ஸியில் போட்டு' அரைச்சிருப்பாளோ?"

"இல்லே. எண்ணெயிலே வதக்கினா. அது கிடக்கட்டும். உங்களுக்கு யார் மேலே சந்தேகம்?"

"அதைவிடு. இன்னிக்கு டிபன் பாக்ஸிலே என்ன? வழக்கமான தயிர்சாதம்தானா?"

"எனக்கு உஷ்ணதேகம். தயிர்சாதம் சாப்பிட்டாதான் சூடு தணியும்னு அம்மா சொல்லுவா."

"உக்கும். 25 வயசுல வர உஷ்ண வியாதிக்கு தயிர்சாதம் மருந்தில்லேன்னு 18 வயசுல வளைகாப்பு மணையில உட்கார்ந்த உங்கம்மாவுக்குத் தெரியாதாக்கும்."

தொகுப்பு: **குல்லூ**

விடைகள் 1. லா.ச.ரா. (இன்று, நேற்று, நாளை) 2. சாவி (கேரக்டர்) 3. அகிலன் (பாவை விளக்கு) 4. சிவசங்கரி (கருணைக் கொலை) 5. அனுராதா ரமணன் (யாரது?)

நடக்குமென்பார்; நடக்கும்!



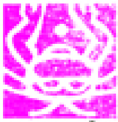
மேஷம் : பாலும் தேனும் கலந்த டேஸ்ட் மாதிரிதான் இந்த வாரம் உங்களுக்கு. ரொம்ப சந்தோஷமா இருப்பீங்க. எல்லா பக்கமும் இருந்து நன்மைகள் தான் வரும். கல்யாணச் சாப்பாடு சாப்பிட்ட மாதிரி தெம்பா இருங்க. வெளிநாட்டுல இருந்து நல்ல தகவல் வந்து டோரை டொக்கும். திடீர்னு பக்தி பக்கம் மனசு ஈர்க்கும். இருந்தாலும் வார பின் பகுதியில் ஏதாவது குழப்பம் மனசுல வறுத்துட்டே இருக்கும். மிளகாயைத் தூக்கி போடற மாதிரி இதையும் வீசிடுங்க. யாருக்கும் ஜாமீன் கொடுக்க வேண்டாம். வீண் செலவு அதிகரிக்கும். நிதானம் அவசியம். கண்டதைச் சாப்பிட்டு உடலைக் கெடுத்துக்காம, கொஞ்சம் கவனம் வையுங்க.



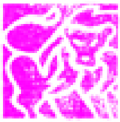
ரிஷபம் : ஐஸ்க்ரீம் சாப்பிடற குழந்தை மாதிரி இந்த வாரம் முழுவதும் மகிழ்ச்சியில 'ஜில்' விடப் போறீங்க. எழுத்தாளர்கள், பத்திரிகையாளர்களுக்கெல்லாம் புகழ், பாராட்டு குவியும். காஷ்மீர்ல உட்கார்ந்து உள்ளூர் ஆப்பிள் சாப்பிடற மாதிரி ஏதாவது அதிர்ஷ்டம் அடிக்க வாய்ப்பிருக்கு. இயந்திரப் பணியாளர்கள், என்ஜினியர்களெல்லாம் ஜாக்கிரதையா வேலை பார்க்கணும். வயிறு சம்பந்தமான பிரச்னைகள் வர வாய்ப்பிருக்கு. உஷார்!



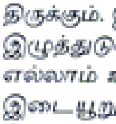
மிதுனம் : வழக்கமான சோறு சாப்பிடற மாதிரிதான் இந்த வாரம். விசேஷ பலன் எதுவுமில்லை. மனசுல குழப்பம் கும்மாளமடிக்கும். மத்தவங்ககிட்ட பேசும்போது ஜாக்கிரதையா பேசுங்க. கொடுக்கல் வாங்கல்ல எச்சரிக்கை அவசியம். மின்சாரம், நெருப்பு போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தும்போது எச்சரிக்கை அவசியம். உடன் பிறந்தவங்களால தொல்லைகள் வர வாய்ப்பிருக்கு. கணவன் மனைவிக்குள்ள கருத்து வேறுபாடு வரலாம். பொறுத்துப் போங்க!



கடகம் : 'வெண்டைக்காய் அதிகம் தின்னா புத்தி வளரும்'னு சொல்றதுல உண்மை இருக்கோ இல்லியோ, இந்த வாரம் முழுவதும் நீங்க புத்திசாலித்தனமா செயல்படப் போறது உண்மை. எந்தக் காரியத்துலயும் தலைகீழா நின்னாவது முடிச்சுடுவீங்க. பதவி பட்டம் வந்து சேரப் போகுது. அரசியல்வாதிகள் அதிகமா பால் சாப்பிடறது நல்லது. நிறைய பாராட்டுக் கூட்டங்கள் காத்திருக்கே! கோர்ட், வழக்கு விவகாரங்கள்ல வெற்றி உங்களுக்குச் சாதகமா வரப் போகுது. கொடுக்கல் வாங்கல்ல எச்சரிக்கையா இருங்க.



சிம்மம் : உங்க சாமர்த்தியம் வெளிப்படப் போகுது. புதியவங்க தொடர்பால பயனிருக்கும். பண நடமாட்டத்துக்குப் பஞ்சமில்லை. புது ட்ரெஸ், நகைகள் வாங்க வாய்ப்பிருக்கு. வெளிநாட்டுல இருந்து 'குட் நியூஸ்' வந்து வயித்துல ஐஸ்க்ரீம் வார்க்கும். விஞ்ஞானிகள், அரசுப் பணியாளர்கள், ஆசிரியர்களுக்கெல்லாம் சிறப்பான வாரம். பேச்சுல நிதானம் அவசியம். முன்னபின்ன தெரியாதவங்ககிட்ட அடக்கி வாசிக்கறது நல்லது.



கன்னி : குடும்பத்துல சுபகாரியங்கள் நடக்கறதுக்கான சந்தர்ப்பம் வரும். பீஸா, பீச் ரோடு ரெஸ்ட்டாரன்ட்டுனு சுற்ற வேணாம். ஏன்னா, விருந்து விழான்னு ஏதாவது வந்துட்டே இருக்கப் போகுது. உங்க பேச்சுல நகைச்சுவை கலந்திருக்கும். இதனால மத்தவங்களைக் கவர்ந்து இழுத்துடுவீங்க. நண்பர்கள், உறவினர்கள் எல்லாம் உதவப் போறாங்க. சின்னச் சின்ன இடையூறுகள் வரலாம். பொறுமை அவசியம்.



துலாம் : வாழை இலையில சுடச்சுட இருக்கிற வெஜ். பிரியாணியை கமகமன்னு ஒரு பிடி பிடிக்கற சந்தோஷம் மாதிரி இந்த வாரம் 'ஹேப்பி' தாண்டவம்தான். முகவசீகரம் அதிகரிக்கும்,

அடிக்கடி கண்ணாடி பார்ப்பீங்க. மனசுல திடீர் தன்னம்பிக்கை பிறக்கும். மத்தவங்க மூக்குமேல விரல் வைக்கிற மாதிரி ஏதாவது பண்ணப் போறீங்க. அரசியல்வாதிகள் வாய்க்கு வந்தபடி, அறிக்கை விடாம இருக்கிறது நல்லது. இல்லேன்னா ஏதாவது பிரச்னைகள் வந்து இம்சை பண்ணலாம். உஷார்!



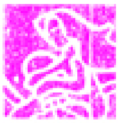
விருச்சிகம் : அதிகமாச் சாப்பிட்டுட்டு செரிமானம் ஆகாம தவிக்கிற மாதிரிதான் இந்த வாரம். முழு பலனையும் வெற்றியையும் எதிர்பார்க்க முடியாது. தொல்லைகள் விரட்டி எடுக்கும். எதிலேயும் பதற்றம் வேண்டாம். நல்லவங்க முக்கியஸ்தர்களோட பழக்கம் வச்சுக்கறது நன்மை தரும். சாப்பாடு விஷயத்துல வாயைக் கட்டுறது நல்லது. கொடுக்கல் வாங்கல்ல கண்ணுல விளக்கெண்ணெயை விட்டுட்டு விழிப்போடு இருக்கறது நல்லது. கணவன் மனைவிக்குள்ள 'டிஷ்யூம் டிஷ்யூம்' வர வாய்ப்பிருக்கு. 'பொறுத்தார் பூமியாழ்வார்'ங்கறதை மனசுல வச்சுக்கோங்க.



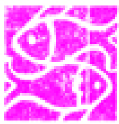
தனுசு : 'வெற்றிமீது வெற்றி வந்து என்னைச் சேரும்'னு பாடப் போறீங்க. இதுவரை உங்களைப் பார்த்து முகத்தைத் திருப்பிட்டுப் போனவங்க எல்லாம் இப்ப உதவ வருவாங்க. பண விஷயத்துல பிரச்னை இல்லை. எழுத்தாளர்கள், பத்திரிகையாளர்களுக்கெல்லாம் வளர்ச்சியோ வளர்ச்சி. குடும்பத்துல சுபகாரியம் நடக்க வாய்ப்பிருக்கு. வீண் வம்பு, சண்டை நடந்தா வாயை மூடிக்கிட்டு தூரப் போயிடுங்க. இல்லேன்னா வம்பாயிடும், ஆமா!



மகரம் : மசாலா பிஸினஸ் பண்றவங்கள்ல இருந்து, மாங்கா பிஸினஸ் பண்றவங்க வரை எல்லாருக்கும் லாபம் கொட்டும். எக்ஸ்போர்ட் - இம்போர்ட் பண்றவங்களுக்கு நல்ல வளர்ச்சி உண்டு. விருந்து உபசாரம்னு ஜாலியா அலையப் போறீங்க. பொருளாதார பிரச்னை இல்லை. கொடுக்கல் வாங்கல்ல உஷாரா இருங்க. உடல் ஆரோக்கியத்துல கவனம் வையுங்க. சட்டம், காவல், இராணுவம் போன்ற துறைகளைச் சேர்ந்தவங்க பொறுப்போட செயல்படணும். இல்லேன்னா வாங்கிக் கட்டிக்க நேரிடலாம்.



கும்பம் : மீந்துபோன இட்லியை உப்புமா ஆக்கற மாதிரி நிலைமை அறிந்து சமாளிக்கிற பக்குவம் பளிச்சிடும். 'இவரா?'ன்னு எல்லாரும் ஆச்சர்யப் படும்படி ஏதாவது நல்ல காரியம் பண்ணுவீங்க. சிலருக்கு அதிர்ஷ்டம் காத்திருக்கு. மாணவர்கள் வெற்றி நடைபோடுவார்கள். கணவன் மனைவிக்குள் 'சுர்'னு கோபம் வந்து மனஸ்தாபம் வரலாம். விட்டுக் கொடுத்துப் போறது நல்லது. கலைத் துறையைச் சேர்ந்தவங்க ரொம்ப 'கேர்ஃபுல்லா' இருக்கணும். அலைச்சல் கூடும். தவிர்க்க முடியாது.



மீனம் : கிரக சஞ்சாரம் கூடி சந்தோஷமா 'கூட்டாஞ் சோறு' சாப்பிடறதால உங்களுக்கு யோகம் தான் ஜொளப்புது. வியாபாரிகள் சந்தோஷத்துல குதிக்கப் போறாங்க. வியாபாரம் சூடு பிடிக்கப் போகுதே! சிலர் வீடு, மனை, வாங்க வாய்ப்பிருக்கு. சட்டம், இராணுவம் துறைகளைச் சேர்ந்தவங்களுக்கு வெற்றி வாய்ப்புகள் அதிகரிக்கும். புகழ் பாராட்டுக்குப் பஞ்சமிருக்காது. உடல் நலன்ல கவனம் வையுங்க. அலைச்சல் அதிகரிக்கும். சொந்தக் காரணங்களால பிரச்னைகள் ஏற்படலாம். சுமுகமா பேசிப் பழகறது நல்லது.

அக்டோபர் 3 முதல் 9 வரை



சமீபத்தில் சைவ உணவுக்கு மாறியிருக்கும் ப்ரீத்திக்கு (கும்பம்) அதிர்ஷ்டம் காத்திருக்கிறதாம்!



• ப்ரவீண் ஆனந்த்

மீட் மிஸ்டர் நளன்!

"உங்களைப் பற்றி கொஞ்சம் சொல்லுங்க" என்று சென்னை பார்க் ஷெராடன் ஓட்டல் செஃப் ப்ரவீண் ஆனந்தைக் கேட்ட போது....

"படிப்பெல்லாம் ஹைதராபாத்துல தான்... மேற்கொண்டு கேட்டரிங் படிக்க ஆசைப்பட்டு, சென்னை, தரமணியில் இருக்கிற இன்ஸ்ட்டியூட் ஆஃப் ஓட்டல் மேனேஜ்மெண்ட்ல சேர்ந்தேன். மூணு வருஷ கோர்ஸ் அது. படிப்பு முடிஞ்சதும், அடையார் கேட்ல சேர்ந்தேன்."

"எப்படி, எடுத்த உடனே செஃப் தானா?"

"அய்யோ!... செஃப் போஸ்ட்டுக்கு அதுமாதிரி எல்லாம் வர முடியாதுங்க. கிட்டத்தட்ட பதின்மூன்று ஸ்டேஜ் இருக்கு. அதெல்லாம் தாண்டித்தான் செஃப்!" என்று இலேசாக மிரட்டினார்.

"உணவு வகைகளைத் தெரிஞ்சுக்க, நிறைய ஊர்களுக்குப் பயணம் செய்தது மறக்க முடியாத அனுபவம். சங்க இலக்கியத்தில், பத்துப் பாடல்களில் 'பொருள் அதிகாரம்' வரும். அதில், பாண்டிய நாட்டு மக்களின் உணவுப் பழக்கங்களைக் குறிப்பிட்டிருக்காங்க. சிலப்பதிகாரத்தில் கண்ணகி, மீன் குழம்பு செய்த பக்குவம் பற்றி சுவையான விளக்கம் இருக்கு. மதுரை பல்கலைக் கழகத்தின் நூலகத்தில் இதையெல்லாம் தேடிப் பிடிச்சு பிடிச்சப்போ ரொம்ப ஆச்சரியமா இருந்தது. மராட்டிய சரபோஜி மன்னர் காலத்துல, ராஜ குடும்பத்தினரின் உணவுப் பழக்கங்கள் பற்றிய குறிப்புகள் தஞ்சாவூர் ஆர்ட் காலரில இருக்கு" என்கிறார் வியப்புடன்.

அடையார் பார்க் ஷெரடன் ஹோட்டலுக்கு அடிக்கடி வரும் வி.ஐ.பி.களில் ஒருவர் கமல்ஹாசன். குடும்பத்தோடு வருவாராம்.

"சினிமாவில் தன் கரெக்டரை எப்படி, முழு திருப்தி வர்றவரைக்கும் மெருகேத்துவாரோ, அது மாதிரி சாப்பாட்டு விஷயத்திலும், அவருக்குப் பிடிச்ச மாதிரி சின்னச் சின்ன மாறுதல் செய்யச் சொல்லி, அந்த ருசி வர்ற வரைக்கும் விடவே மாட்டார். அவரைத் திருப்தி பண்றது ரொம்ப கஷ்டம்.

"டி.வி.எஸ். ஃபேமிலியும் ரெகுலரா வருவாங்க. அவங்களுக்குச் சமையலில் பூண்டு, வெங்காயம் கூடாது. ரஜினிகாந்த் தனியாதான் வருவார். ரொம்ப அமைதியா சாப்பிடுவார். அவருக்கு ஸ்பெஷல் ஐட்டம்னு ரொம்ப நாட்டம் கிடையாது.

சில சமயம் என்னைக் கூப்பிட்டு, "இச்சன்லே உங்களுக்குன்னு தனியா சமைச்சிருப்பீங்களே... அதையே கொண்டு வாங்கன்னு வரவழைச்சு சாப்பிடுவார். தினமும் வகை வகையா பார்த்து அலுத்துப் போயிடும். அதனாலே எங்களுக்குன்னே தனியா, ரசம், பொரியல்னு சிம்பிளா சமைச்சுக்குவோம். அது எப்படியோ தெரிஞ்சு போயி, ரஜினி அந்த மாதிரி கேட்டு வாங்கிச் சாப்பிடுவார்!" என்றார்.

மும்பையில் தொழிலதிபர் அம்பானி குடும்பத்து நிகழ்ச்சிகளுக்கும் இவங்க கை வண்ணம்தானாம்.

"சமீபத்தில் அனில் அம்பானியோட பேரன் பிறந்த நாள் விழாவுக்குப் போயிருந்தோம். உணவுப் பொருட்கள், அடுப்பு, பாத்திரம் எல்லாவற்றையும் விமானத்தில் ஏற்றிக் கொண்டு பத்து பேர் கொண்ட குழுவா மும்பை போய் விருந்து சமைச்சோம். அவங்க வீடே, ஓர் ஐந்து நட்சத்திர ஒட்டல் மாதிரி இருக்குது. பதினெட்டு மாடி கட்டடம். ஏகப்பட்ட வேலையாட்கள் இருந்தாலும் ஒரு மாறுதலான உபசாரத்துக்காக எங்களை அழைக்கறாங்க" என்றார் பெருமையாக!

கலைஞர் கருணாநிதிக்கு வரால் மீன் கறி பிடிக்கும். சைவ வகையில், எலுமிச்சை சாதம், இட்லி, இடியாப்பம் ரசிச்சுச் சாப்பிடுவாராம்.

ஜெயலலிதாவுக்கு நொறுக்குத் தீனி ரொம்பப் பிடிக்குமாம். பாதாம் அல்வா, மினி சமோஸா இரண்டும் அவரோட ஃபேவரிட்!

முப்பத்தெட்டு வயதான ப்ரவீண் ஆனந்த் இன்னும் திருமணம் செய்து கொள்ளவில்லை.

"கல்யாணம் பண்ணிக்கிட்டா, குடும்பத்துக்குன்னு அதிக நேரத்தை ஒதுக்க வேண்டியிருக்கும். ஆனா என்னோட வேலைல அது முடியாது. அதனால இப்போதைக்கு, கல்யாணம் பண்ணிக்கற ஐடியா இல்லை. நாளைக்கு என்னவோ? அதுக்காக கல்யாணமே வேண்டாம்னு சபதமெல்லாம் ஒண்ணும் எடுத்துக்கலை" என்றார் வெட்கத்துடன் சிரித்துக்கொண்டே!

கணவரது ஓட்டல் தொழிலை மதிக்கத் தெரிந்த, நல்ல சமையலைச் சுவைக்கத் தெரிந்த, அழகான, அதிர்ஷ்டமான... இளம் பெண்கள்.... கவனிக்க...!

- மடிப்பாக்கம் வெங்கட்

படம் : **யோகா**

அதிசயங்கள் நிகழ்த்தும் அற்புத மருத்துவர்

அறுவை சிகிச்சை இல்லாமலேயே இதய நோய் குணமான அதிசயம்!



முக்திரியாபேகம், அந்தோனி பிள்ளை தெரு, கிழக்கு தாம்பரம், சென்னை – 59.

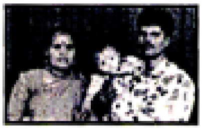
எனக்கு இதயத்தில் அடைப்பும் வலியும் அடிக்கடி வந்ததால் நான் சில ஆண்டுகளாக மயக்கம் மற்றும் உடல்பலவீனத்தால் அவதியுற்றேன். இதனால் சென்னையில் உள்ள ஒரு பிரபல மருத்துவ மனைக்கு சென்று சிகிச்சை பெற்றேன். ஆனால் அங்கு என்னை சோதனை செய்து என் இதயத்தில் ஒரு மேஜர் ஆ∴பரேசன் செய்ய வேண்டும் என்று கூறிவிட்டார்கள். இதனால் என் மனம் மிகவும் வேதனைப்பட்டு சில நண்பர்கள் மூலம் ரப்பானி **வைத்யசாலா** சென்றேன். இங்கு எனக்கு நல்ல சிகிச்சை கிடைத்ததின் மூலம் என் நோய் படிப்படியாக இப்போது குறைந்துவிட்டது. நான் இப்போது மகிழ்ச்சியாக இருக்கிறேன்.

கர்ப்பப்பை ஆபரேஷன் என்ற பேச்சுக்கே இடமில்லை என்றாச்சு!



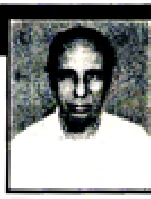
வயிற்று வலிக்காக சென்னையில் உள்ள ஒரு பெரிய ஆஸ்பத்திரியில் 3 ஆண்டு வைத்தியம் பார்த்தபின் கர்ப்பப்பையை எடுத்துவிடச் சொன்னார்கள். ரப்பானி வைத்தியசாலாவில் 3 மாதம் மருந்து சாப்பிட்டதில் சரியாப் போச்சு. கர்ப்பப்பையை எடுக்க தேவையில்லை என்று அதே ஆஸ்பத்திரியில் சொல்லிவிட்டார்கள் என்கிறார் போரூர், அண்ணாசாலையைச் சேர்ந்த கோவிந்தராஜின் மனைவி **G.** செல்வி.

மலட்டுத் தன்மை என்பதே இல்லாமல் போச்சு!



குழந்தை இல்லை என்று நாங்கள் ஏறாத ஆஸ்பத்திரி வாசல்கள் இல்லை. பிறகு பலரின் ஆலோசனையைக் கேட்டு ரப்பானி வைத்தியசாலாவிற்கு வந்து தொடர்ந்து மருந்து சாப்பிட்டதில் குழந்தை பெற்று தனது மன மகிழ்ச்சியை அனைவருக்கும் தெரிவிக்கின்றனர். சென்னை தேனாம்பேட்டையைச் சேர்ந்த ஜெயசங்கர்–மாரியம்மாள் தம்பதி.

பக்கவாத நோய் பனிச்சென்று தீர்ந்தது!



பல ஆண்டுகளாக பக்கவாத நோயால் பாதிக்கப்பட்டு செயலற்று இருந்த நான் ரப்பானி வைத்யசாலா **டாக்டர் ஹக்கீம் S.A. சையத் சத்தார்** அவர்களிடம் சிகிச்சை பெற்றபின் இரண்டே மாதங்களில் பூரண குணமடைந்தேன் என்று காஞ்சிபுரம் ஏகாம்பரநாதர் தெருவில் வசிக்கும் திரு கே. கட்சீஸ்வரன் தெரிவிக்கிறார்.

மருந்தில்லை என்ற சோரியாஸிஸ் மாயமாய் மறைந்து போச்சு!



நான் கடந்த சில வருடங்களாக உடம்பில் அரிப்பு ஏற்பட்டு சோரியாசிஸ் என்ற நோயாலும், கடுமையான மூட்டு வலியாலும் பாதிக்கப்பட்டேன். பல சிகிச்சைகளும் எனக்கு பலன் தராமல் ரப்பானி வைத்தியசாலாவில் காண்பித்தேன். தொடர்ச்சியாக சில மாதங்கள் அங்கு பெற்ற சிகிச்சையின் பலனாக என் பிரச்சனைகள் அனைத்தும் தீர்ந்தது தெரிவிக்கிறார் திருமதி பத்மா ஸ்வாமிநாதன், ரெய்ன் ஸிச அபார்ட்மெண்ட்ஸ், மௌனசாமி மடம் தெரு, வெங்கடபுரம், சென்னை – 53.

மேலும் கை கால் வாதம், மூளை வளர்ச்சி குறைவு, லிவர் பெயிலியர், மூலம், நரம்புத் தளர்ச்சி, ஆண்மைக் குறைவு, யானைக்கால் வியாதி, காக்காய் வலிப்பு போன்ற சகல வியாதிகளுக்கும் சிறந்த சிகிச்சை அளிக்கப்படுகிறது.)

மாதந்தோறும்
Dr. சையத் சத்தாரின்
யுனானி மருத்துவ மாத
இதழ் கடைகளில் கேட்டு
வாங்குங்கள்

டாக்டர் ஹக்கீம் S.A. சையத் சத்தார்
ரப்பானி வைத்ய சாலா
73/1, டாக்டர் பெசன்ட் ரோடு,
மீர்சாகிப்பேட்டை மார்க்கெட் அருகில்,
இராயப்பேட்டை, சென்னை – 600 014.
போன்: 8510969, 8470874





• அசோக்குமார்

முதுகுவலி ஸ்பெஷல்: புஜங்காசனம்

முதலிலேயே பிரகடனப்படுத்தி விடுகிறோம்... இனி, தொலைந்தன தொல்லைகள்:

டூ வீலர், கார் ஓட்டினால் முதுகு வலிக்கிறது. கம்ப்யூட்டரில் வேலை செய்தால் தலை வலிக்கிறது. ஹீல்ஸ் செருப்பு போட்டாலும், போடாவிட்டாலும் குதிர் போல வந்து நிற்கிறது குதிகால் வலி. நாலுபடி ஏற முடியலை. வாஜ்பாய் ஸ்பெஷல் மூட்டு வலி...

இப்படி நவீன யுகத்தில் 'வலி' வலிமையாக உள்ளது. ஆயிரம் மருந்துகள், ஏதேதோ தெரபிகள், சிகிச்சைகள்... போவது போல பாவ்லா செய்துவிட்டு, மீண்டும் வந்து ஜமக்காளம் விரிக்கிறது.

ஆனால் 'யோகா' அப்படியல்ல! அது ஓர் அற்புதம். 'யோகாசனத்தில் குணப்படுத்த முடியாத வியாதியே இல்லை.

இயற்கை, 'இது தப்பு... செய்யாதே!' என்று அபாய அறிவிப்பு பலகையுடன் வழி மறித்தாலும், அதையும் மீறி சில விஷயங்களை நாம் செய்வதால்தான் நோய்கள் ஏற்படுகின்றன.

டென்ஷன், கவலை, பரபரப்பு, மன உளைச்சல் போன்ற எக்ஸ்ட்ரா ஃபிட்டிங்குகளோடு, நோய்கள் இன்னும் தீவிரமாகின்றன.

உங்கள் நோய் எதுவாக இருந்தாலும், 'யோகா' செய்வதன் மூலம் பூரண குணமடையலாம். அதிகமில்லை ஜென்டில்மென், ஒரு இருபது நிமிஷம் தினமும் மனமுவந்து செலவழித்தால் போதும். ஆரோக்கியம் நேரில் வந்து விஸிட்டிங் கார்டு நீட்டும்! 'ஹலோ' சொல்லும். இனி வாராவாரம், மிகச் சுலபமான யோகப் பயிற்சிகளின் செயல்முறை விளக்கம் தந்து வாழ்க்கைக்கு வழி காட்ட வருகிறார் யோகாசன சிகிச்சை நிபுணர் டாக்டர் ஏ.எஸ். அசோக்குமார்.

பிரச்னை: முதுகுவலி!

தேவை: 10 நிமிடம் + பொறுமை + முழு நம்பிக்கை

ஆதாயம்: அடி முதுகு வலி, கழுத்து வலி நீங்கும். முதுகுத் தண்டு பலம் பெறும்.

'முதுகை





டாக்டர் ஏ.எஸ். அசோக்குமார்

உபயோகிக்காமல் நாம் செய்யக்கூடிய செயல்கள் மிகச் சிலவே! நிற்பதுவே, நடப்பதுவே, தூங்குவதுவே...எல்லாமே முதுகே செய்கிறது. அதனால்தான் முதுகுக்குச் சேதம் ஏற்படும் வாய்ப்பும் மிக அதிகம்!

நேராக, நிமிர்ந்த முதுகுத் தண்டு ஒன்றுதான் நம்மை குரங்கின முன்னோர்களிடமிருந்து வேறுபடுத்த இறைவனே நமக்களித்துள்ள அங்க அமைப்பு... ஆனால், முதுகை அதற்குரிய சரியான நிலையில் வைக்கத் தவறுவதால்தான் அத்தனை கோளாறுமே! தொடர்ந்து புஜங்காசனம் செய்து வருவதால், அடி முதுகுவலி, கழுத்துவலி, முதுகுத் தண்டு கோளாறுகள் நீங்கி நலமாக வாழலாம்.



பேபி சோஃபியாவின் 'போஸ்-ஆசனம்'
இடது கை, வலது கால் கொலுசைத் தொடும்போது, இடது கால் விரல்களை இலேசாக மடக்கி.... திராட்சை விழிகளை உருட்டி...

எப்படிச் செய்வது?

நல்ல பாம்பு படமெடுத்து ஆடுவது போல, குப்புறப்படுத்து, தலையை மட்டும் உயர்த்திச் செய்ய வேண்டிய ஆசனம்.

1) விரிப்பின் மீது குப்புறப்படுத்து, கால்களை ஒன்று சேர்த்து வைக்கவும்.

2) முகவாய் கட்டையைத் தரை மீது வைத்து இரண்டு உள்ளங் கைகளையும் மார்பின் அருகில் கைமுட்டியை உயர்த்திய நிலையில் வைக்கவும்.

3) உள்ளங்கைகளால் பூமியில் அழுத்தி, தொப்புள் வரை, தலை, உடம்பை மெள்ள உயர்த்தி மேலே பார்க்கவும். அந்த நிலையில் 1 முதல் 20 வரை எண்ணவும். (சாதாரண மூச்சு)

4) மெதுவாகத் தரையை நோக்கி இறங்கி முகவாய்க் கட்டையை விரிப்பின் மீது வைத்து, சிறிது ஓய்வு எடுக்கவும்.

5) இது போல் 3 முறை செய்து முடிக்க வேண்டும்.

பலன்கள் என்னென்ன?

1) முதுகுத் தண்டு தொடர் நழுவுதல், முதுகு தசை, வலி மற்றும் அடிமுதுகு வலி ஆகியவற்றைப் போக்கி, முதுகுத் தண்டை ஆரோக்கியமாக வைக்கிறது.

2) ஆஸ்துமா, நுரையீரல் பலவீனம், சைனோபைல் ஆகியவற்றைப் போக்குகிறது.

3) சிறுநீரகம், இதயம் பலமடையும்.

4) நோய் எதிர்ப்பு சக்தி கூடுகிறது.

7) கர்ப்பப்பை கோளாறுகள் நீங்கும்.

புதுயுக யோகா!

'என்னடா, பலன்களின் பட்டியல் ரொம்ப பெரிசா இருக்கே'னுதானே ஆச்சரியப்படறீங்க... உண்மையைதாங்க சொல்றோம். செய்து பார்த்தா, உங்களுக்கே தெரியப் போகுது...

அப்ப... அடுத்த வாரம்.

முக்கியக் குறிப்பு: இங்கே தரப்பட்டுள்ள யோகாசன பயிற்சி முறைகள் தகவலுக்காக மட்டுமே. இவை வழிகாட்டி முறைகள் அல்ல. யோகாசன நிபுணரின் நேரடி கண்காணிப்பில்தான் பயிற்சி தொடங்க வேண்டும்.

– ஆர்

அப்படியே சாப்பிடுங்க!



• ஸ்ரீதர்

"இயற்கை உணவை விட்டு மனிதன் விலகிச் செல்லச் செல்ல, பலவிதமான நோய்கள் நெருங்கி நெருங்கி வருகின்றன. முழுக்க முழுக்க இயற்கை உணவைச் சாப்பிடாவிட்டாலும், தினமும் சாப்பிடும் உணவில் இஞ்சி, பூண்டு, கறிவேப்பிலை, நெல்லி, மிளகு போன்றவை இடம் பெறும்படி சமைத்தால், அந்த உணவே மருந்தாக அமையும்" என்கிறார் ஓம் சுகஸ்ரீ நேச்சர் க்யூர் சென்டர் டாக்டர் ஸ்ரீதர்.

காரட் ஜூஸ் : காரட்டை நன்கு கழுவி பொடியாக நறுக்கி, மிக்ஸியிலிட்டு மைய அரைத்துச் சாறெடுக்கவும். வடிகட்டிய காரட் சாறுடன், ஒரு டீஸ்பூன் குல்கந்து, ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தேன், ஆறிய பால் அரைத்தம்ளர் சேர்த்து அருந்த, சுவையான சத்தான பானமாக இருக்கும்.

ஒருவேளை டீயைக் குறைத்து, காரட் ஜூஸ் சாப்பிடலாம். இதனால் ரத்த விருத்தி அடையும். கண் பார்வை சிறக்கும். உடல் வெப்பம் தணியும். தலைமுடி, சருமம், ஆரோக்கியமாய் ஒளிரும். இளமையான தோற்றம் கிடைக்கும். பீடா காரோடின் அபரிமிதமாக இருப்பதால் புற்றுநோய் வராமல் பாதுகாக்கும்.

சுக்குப் பொடி : இஞ்சியைப் பெருமளவில் உணவில் சேர்க்கலாம். துவையல், ரசம் என எந்த வடிவில் சாப்பிட்டாலும், வாய்வுத் தொல்லை விடை பெறும். குடல் சுத்தமாகும். 'கபகப' என பசிக்கும் ஜீரண சக்திக்கு ரொம்ப நல்லது.

ஐம்பது கிராம் சுக்கை, நன்கு சுத்தப்படுத்தி, வெள்ளை சுண்ணாம்பு நீரைத் தடவி, வெயிலில் காய வைக்கவும். நன்றாகக் காய்ந்ததும், மேல் தோலை நீக்கி, தட்டிக் கொள்ளவும்.

கறிவேப்பிலை கைப்பிடி அளவு, சீரகம் 2 டீஸ்பூன், அரை டீஸ்பூன் மிளகு, இந்துப்பு எல்லாவற்றையும் சிறிது நல்லெண்ணெய் விட்டு வறுக்கவும்.

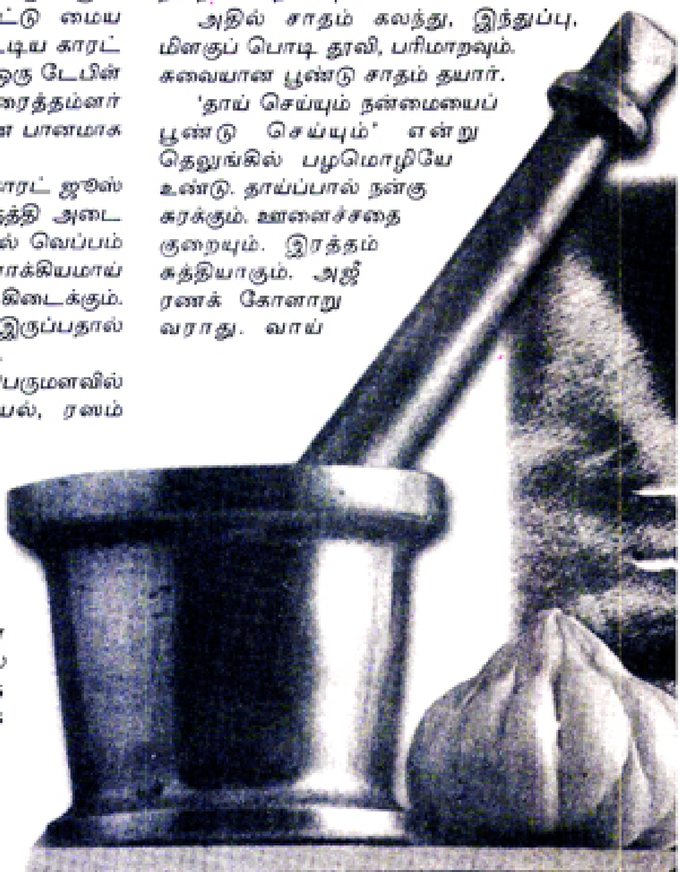
தட்டி வைத்துள்ள சுக்குடன் சேர்த்து, பொடியாக அரைத்து, பாட்டிலில் பத்திரப்படுத்தவும். தேவைப்படும்போது, சூடான சாதத்தில் இரண்டு ஸ்பூன் சுக்குப் பொடி சேர்த்து, நல்லெண்ணெய் விட்டு பிசைந்து சாப்பிடலாம்.

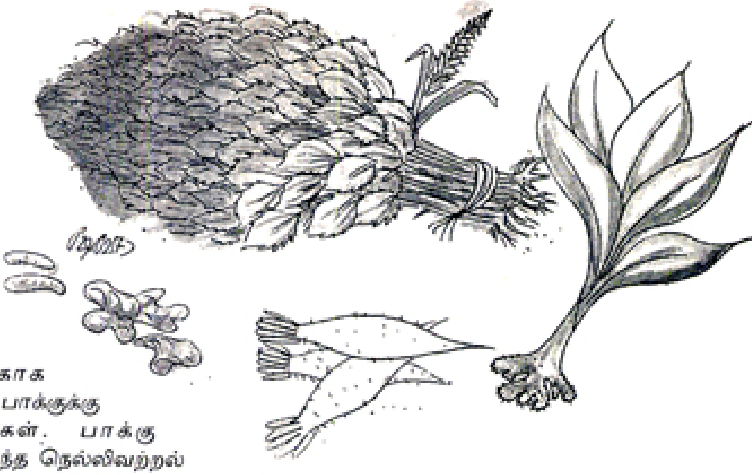
'சுக்குக் காரமே போதும்' என்பவர்கள் மிளகு சேர்க்கத் தேவையில்லை.

பூண்டு சாதம் : வாணலியில் நெய்விட்டு ஒரு டீஸ்பூன் ஓமம், இரண்டு மிளகாய் வற்றல், கைப்பிடி அளவு உரித்த பூண்டு சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும்.

அதில் சாதம் கலந்து, இந்துப்பு, மிளகுப் பொடி தூவி, பரிமாறவும். சுவையான பூண்டு சாதம் தயார்.

'தாய் செய்யும் நன்மையைப் பூண்டு செய்யும்' என்று தெலுங்கில் பழமொழியே உண்டு. தாய்ப்பால் நன்கு சுரக்கும். ஊளைச்சதை குறையும். இரத்தம் சுத்தியாகும். அஜீரணக் கோளாறு வராது. வாய்





வுத் தொல்லை இருக்காது. கொழுப்புச் சத்து கணிசமாகக் குறையும்.

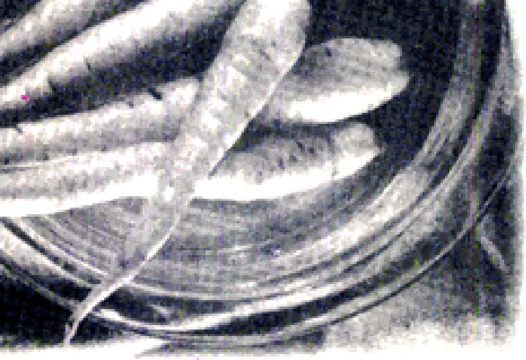
பூண்டுக் குழம்பு, பூண்டுப் பொடி, பூண்டு ரஸம் என சமைத்தும் சாப்பிடலாம். பாலில் வேக வைத்துச் சாப்பிடலாம். அருமையான மலமிளக்கி.

நெல்லிக்காய் வற்றல் : சிகரெட் பழக்கமுள்ளவர்கள் அதை நிறுத்துவதற்காக பாக்கு போடுவார்கள். பிறகு, பாக்குக்கு அடிமையாகி விடுவார்கள். பாக்கு தேவைப்படும் சமயத்தில் இந்த நெல்லிவற்றல் சாப்பிட, நாளடைவில் பாக்கு பழக்கமும் நின்று விடும்.

நெல்லிக்காயை இடித்து, அதனுடன் எலுமிச்சை சாறு, சீரகப்பொடி, இந்துப்பு, மிளகுத்தூள் சேர்த்து, ஊற வைத்து வேடு கட்டி ஏழு நாள் வெயிலில் வைக்கவும். சுவையான நெல்லிவற்றல் தயார்!

அபரிமிதமான வைட்டமின் 'சி' சத்து கொண்ட நெல்லிக்காயில் ரஸம், சாதம், துவையல், ஊறுகாய், பச்சடி, பொடி, சட்னி என விதவிதமாகச் செய்து சாப்பிடலாம். சரும ஆரோக்கியத்திற்கு உத்தரவாதம். இளமை தரும் காய். கண் பார்வைக்கு நல்லது. தலைமுடியைச் செழிப்பாகும்.

நன்னாரி துவையல் : பச்சை நன்னாரி வேர் கைப்பிடி அளவு எடுத்து பொடித்து, நல்லெண்ணெயில், சிவப்பாக வறுக்கவும். ஒரு டீஸ்பூன் சீரகம், ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் உளுத்தம் பருப்பு, இஞ்சித் துண்டு, புதினா தழை, இரண்டு



பல் பூண்டு, ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் தேங்காய் துருவல், உப்பு, இரண்டு மிளகாய் வற்றல் சேர்த்து வதக்கி, மிக்ஸியில் அரைக்கவும்.

வாசனையான, நன்னாரி துவையல் ஊரைத் தூக்கும். பசி எடுக்கும். ருசி இல்லாத நாக்குகூட 'சப்பு' கொட்டும். வாய்வுக் கோளாறு நீங்கும். சூடு தணியும்.

வெள்ளைப் பூசணி தயிர் சாலட் : ஒரு பத்தை, வெள்ளைப் பூசணியைத் துருவி தண்ணீர் பிழிந்து கொள்ளவும். இந்த நீரில் மிளகுப் பொடி, உப்பு சேர்த்து பருகலாம். பிழிந்து வைத்துள்ள வெள்ளைப் பூசணித் துருவலில் கேரட் துருவல் 1 டேபிள் ஸ்பூன், மாங்காய் துருவல் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், சிறிது கொத்துமல்லி தழை சேர்த்து, ஒரு கப் தயிர் விட்டு, பிசைந்து ருசிக்கேற்ப உப்பு சேர்த்து 'சாலட்' போல சாப்பிடலாம்.

வெள்ளைப் பூசணி சத்து மிகுந்தது. உடல் சூடு தணியும். கொழுப்புச் சத்து குறையும். அருமையான இயற்கை உணவு.

கறிவேப்பிலைக் குழம்பு : கைப்பிடியளவு கறிவேப்பிலையை வெறும் வாணலியிலிட்டு வறுத்துக் கொள்ளவும். உளுத்தம் பருப்பு ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், கடலைப் பருப்பு ஒரு டேபிள் ஸ்பூன், இரண்டு மிளகாய் வற்றல், ஒரு டீஸ்பூன் சீரகம் சேர்த்து சிவக்க வறுத்து, கறிவேப்பிலையுடன் சேர்த்துப் பொடி செய்து கொள்ளவும்.

புளியை ஊற வைத்து, சாறெடுக்கவும். வாணலியில், சிறிது நல்லெண்ணெய் விட்டு, இரண்டு பல் பூண்டு தாளித்து, புளித்தண்ணீர் ஊற்றி நன்கு கொதித்ததும், கறிவேப்பிலை பொடியைச் சிறிது நீர் விட்டுக் கலக்கி, சேர்க்கவும்.

இரண்டு கொதி வந்ததும், உப்பு சேர்த்து இறக்கி அரை டீஸ்பூன் மிளகுத் தூள் தூவவும். ருசியான கருவேப்பிலைக் குழம்பு தயார்!

கருவேப்பிலை குளிர்ச்சி தரும். கண் பார்வை நன்றாக இருக்கும். இளநரையைப் போக்கும். ஜீரணத்துக்கு நல்லது. தலைமுடி கருமையாகச் செழித்து வளரும். சோர்வு நீங்கும்.

கலந்தடிச்சு கலக்கறாரு!

யாராவது இருபது கிலோ பாகற்காய் கொடுத்தால் நீங்கள் என்ன செய்வீர்கள்?

நொந்து போவீர்கள்; இல்லையா?

ஆனால் 'தி ரெஸிடென்ஸி' ஹோட்டலின் செஃப் எஸ். சண்முகம், ஒரு மணி நேரத்தில் அழகான டைனோசர் செய்து ஹோட்டல் அரேன்ஜ்மென்ட்டில் வைத்து அசத்தி விடுவார்! (பார்க்க - படம்)





"ஸ்கூல் ஃபைனல் முடிச்சதும் ஒரு ஹாபியா மலேயா மொழி படிச்சேன். கேட்டரிங்ல கொஞ்சம் ஆர்வம் இருந்ததாலே, 'தாஜ்'லே வேலை கிடைச்சது. எனக்கு மலேயா மொழி தெரிஞ்சதனாலே, மேல் பயிற்சிக்காக ஹாங்காங் அனுப்பி வைச்சாங்க. அங்கே, சைனீஸ் உணவு வகைகள் கத்துக்கிட்டேன். அதற்கப்புறம் இருபத்தி இரண்டு வருஷம், மலபார், டெல்லி, மும்பை, கொல்கத்தானு பல நகரங்கள் சுத்தினேன்.

"மலபார்ல இருந்தப்போ, ஒரு கெட்டு கெதர் பார்ட்டிக்கு ஏற்பாடு செய்ய வேண்டிய பொறுப்பு என்னிடம் வந்தது. இதுலே விசேஷம் என்னன்னா, பார்ட்டி நடந்தது ஒரு கப்பலில்! மும்பை குடிமோடியா கம்பெனிக்காரங்க கொச்சின் - லட்சத்தீவு போகிற 'திப்புசுல்தான்' என்கிற ராட்சச கப்பலையே வாடகைக்கு எடுத்து எங்ககிட்டே ஒப்படைச்சாங்க. அந்தக் கப்பலை நாங்க ஐந்து நட்சத்திர ஹோட்டலா மாற்றினோம். கப்பலில் இருந்த கூட்டத்துல பாதி பேர், எங்க ஹோட்டல் ஆட்கள்தான். சமைக்கிறதுக்கும், அலங்காரம் பண்றதுக்கும் அத்தனை பேர் தேவைப்பட்டது. செலவைப் பற்றிக் கவலையே படாம ஒத்துழைப்பு கிடைச்சது. பிரம்மாண்டமான விருந்து. அந்த விருந்துல கலந்துக்கிட்டவங்க எல்லாமே நவாப் பட்டோடி, ஷர்மிளா தாகூர் மாதிரி பெரிய புள்ளிகள்தான்'' என்று மணக்கும் மசாலா நினைவுகளில் மூழ்கினார்.

இவர் சென்னை 'தாஜ்' ஹோட்டலில் இருந்தபோது, இவருடன் வேலை பார்த்தவர்கள் நடிகர்கள் ராஜீவ், நாசர்!

ரெஸிடென்ஸி ஹோட்டலில், சண்முகம் அறிமுகம் செய்துள்ள 'ஃப்யூஷன் ஃபுட்' ரொம்ப பிரசித்தி!

சைனீஸிலிருந்து சாஸ், தந்தூரியிலிருந்து ஓர் ஐட்டம், இண்டியன் புலவு... இப்படி கலந்தடித்து, 'ஓரியண்டல் பாக்கேஜ் ஃபுட்' என்று இவர் தயாரிக்கும் உணவுக்கு நல்ல வரவேற்பாம்!

'ஹோட்டல் பணியில் லேடி செஃப் யாராவது உண்டா?' என்று கேட்டதற்கு,

"கேப்டன், ஜூனியர் செஃப் கிரேடு வரைக்கும் பெண்கள் வந்துடறாங்க. அதுக்கப்புறம் கல்யாணம் ஆனதும் வேலைக்கு 'டாட்டா' சொல்லிடறாங்க. உலக அளவுல பார்த்தா கூட இரண்டு, மூணு பேர்தான் லேடி செஃப் இருக்காங்க. டெல்லி 'தாஜ்'லே இப்ப ஒரு பெண், செஃபா இருக்காங்க!'' என்று இன்று ஒரு தகவல் சொன்னார் சண்முகம்.

— வி. சாந்தி

படம் : யோகா



சில்லி சிமிட்டர்!

மிளகாய் தமிழ்நாட்டுப் பயிரல்ல. மிளகாய்க்கு முன் தமிழகத்தில் கறிசமைக்க, குழம்பு வைக்க, பயன்படுத்தப்பட்டது மிளகுதான். சிலி நாட்டிலிருந்து தான் மிளகாய் முதலில் தமிழகத்துக்குள் நுழைந்தது. மிளகின் இடத்தைப் பிடித்துக் கொண்டதால் இதற்கு மிளகு + காய் = மிளகாய் எனப் பெயரிட்டனர் ஆங்கிலேயர்கள். சிலி நாட்டிலிருந்து வந்ததால் அது 'சில்லி' ஆயிற்று!

- வசீகரன், சென்னை

தேன் கூடு

ரஜினிகாந்த், ஜானி வாக்கர், ரஜினி காந்த் இவர்கள் மூவருமே நடிகர்கள்தாம் என்பது தெரியும். இவர்கள் மூவருக்குமே இரு ஒற்றுமைகள் உண்டு. ஒன்று தங்கள் மாநிலத்தை விட்டு வேறு மாநிலத்திற்குச் சென்று சாதனை படைத்தவர்கள் என்பது. இரண்டாவது மூன்று பேருமே கண்டக்டர்களாகப் பணியாற்றியவர்கள் என்பது.

-லலிதா செல்லப்பா, பொழிச்சலூர்

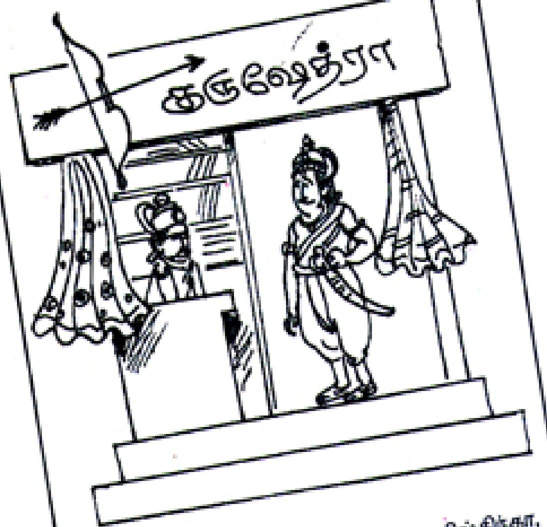


சிங்கப்பூரின் பூர்விகப் பெயர் Puluo-chung என்பது. சீன மொழியில், 'ஒரு தீபகற்பத்தின் முனையிலுள்ள தீவு' என்று இதற்கு அர்த்தமாம்.

பிற்காலத்தில், சுமத்ரா தீவின் அரசகுமாரர், கடல் பயணத்தின் போது இத்தீவில் உலவிய புலி ஒன்றைப் பார்த்தார். தூரத்திலிருந்து பார்த்ததால் அதை 'சிங்கம்' என்று எண்ணிக் கொண்டார். 'சிங்கபுரா' என்று இத்தீவுக்குப் பெயர் சூட்டினார். தான் பார்த்தது சிங்கம் அல்ல, புலியே என்பது பின்னர்தான் அவருக்குத் தெரிந்தது. ஆனால், அதற்குள் 'சிங்கபுரா' பெயர் நிலைத்துவிட்டது!

- ஆர். மார்க்கண்டன், சென்னை





இந்திரப்பிரஸ்தம், குருக்ஷேத்ரா, கிஷ்கிந்தா, பஞ்சவடி, அர்ச்சனா, ஆயர்பாடி, பாஞ்சஜன்யா – போன்ற இதிகாசகாலப் பெயர்களை மதுரையில் பார்க்கலாம்! ஆம் இந்தப் பெயர்களில் மதுரையில் துணிக் கடைகள் உள்ளன.

– எஸ்.பொன்னுசாமி, உடுமலை

தத்தித் தாதுதி தாதூதித் தத்துதி
துத்தித் துதைதி துதைத்தா தூதுதி
தித்தித்த தித்தித்த தாதெது
தித்தித்த தெத்தாதே தித்தித்த தாது.

- இதோ 'த' வரிசையிலேயே எழுதப்பட்ட .வெண்பா சங்க இலக்கியத்தில் உள்ளது.

பொருள் : 'தாவித்தாவி மலர்களிடம் செல்லும் தும்பியே... நீ தாவிப் போய் தேனெடுத்த மலர்களிலே மிகவும் தித்திப்பான மலர் எது?' என்று கேட்கப்படுகிறது.

- அரிச்சந்திரன், சென்னை

புத்தரின் முக்கியமான சீடர்களில் ஒருவர் 'புரானா' என்பவர். அவர் பொறுமைக்குப் பெயர் போனவர். ஒரு நாள் புத்தர், புரானாவிடம், "சுரோணப் பிராந்தம்' என்ற மலைப் பகுதிக்கு நீ சென்று நம் கொள்கைகளைப் பரப்பு" என்றார். அந்தக் கட்டளையை ஏற்றுக் கொண்ட புரானா குருவின் ஆசி வேண்டினார். அப்போது புத்தர் அவரிடம், "அந்தப் பகுதி மக்கள் காட்டுமிராண்டித்தன மானவர்கள். அவர்கள் உன்மீது கோபம் கொண்டு உன்னைத் திட்டினால் நீ என்ன செய்வாய்?" என்று கேட்டார்.



"புத்தர் பெருமானே! அவர்கள் என்னைத் திட்டினாலும் நான் அவர்களிடம் அன்புடனும் நட்புடனும் நடந்து கொள்வேன். ஏனென்றால், அவர்கள் என்னை அடிக்கவோ கல் எறியவோ இல்லையே என்று எண்ணிக் கொள்வேன்." என்றார் சீடர்.

புத்தர் மீண்டும், "அப்படி ஒருவேளை அவர்கள் கற்களை உன்மீது வீசினால் அப்போது என்ன செய்வாய்?" என்றார்.

"அவர்கள் என்மீது கற்களை வீசினாலும் அவர்களிடம் அன்புடனும் நட்புடனும் நடந்து கொள்வேன். என்னை ஆயுதம் கொண்டு தாக்கவில்லையே என்பதற்காக நன்றி சொல்வேன்." என்றார் புரானா.

புத்தர் விடவில்லை. "உன்மீது ஆயுதம் கொண்டு தாக்கினால் அப்போது நீ என்ன செய்வாய்?" என்றார்.

"அப்போதும் அவர்களை என் நண்பர்களாகவே கருதுவேன். ஏனென்றால் அவர்கள் என்னைக் கொல்லவில்லையே?" என்று பதில் அளித்தார் புரானா.

"அவர்கள் உன்னைக் கொல்ல வந்தால் அப்போது நீ என்ன செய்வாய்?" - இது புத்தரின் கேள்வி.

அதற்கு சீடர் புரானா சொன்னார்.

"அப்போதும்கூட அவர்களை என் நண்பர்களாகவே நினைத்து அன்போடு நேசிப்பேன். ஏனென்றால் அவர்கள் எனக்கு சரீர பந்தங்களிலிருந்து விடுதலை அளிக்கிறார்கள் அல்லவா?"

- வி.எஸ். ஸ்ரீதரன், சென்னை

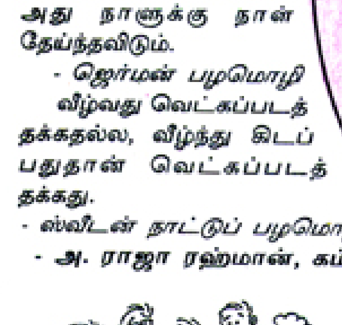
வாக்குறுதி முழு மதி போன்றது கொடுத்த வாக்குறுதியை உடனே நிறைவேற்றாவிட்டால் அது நாளுக்கு நாள் தேய்ந்தவிடும்.

- ஜெர்மன் பழமொழி

வீழ்வது வெட்கப்படத் தக்கதல்ல, வீழ்ந்து கிடப்பதுதான் வெட்கப்படத் தக்கது.

- ஸ்வீடன் நாட்டுப் பழமொழி

- அ. ராஜா ரஹ்மான், கம்பம்





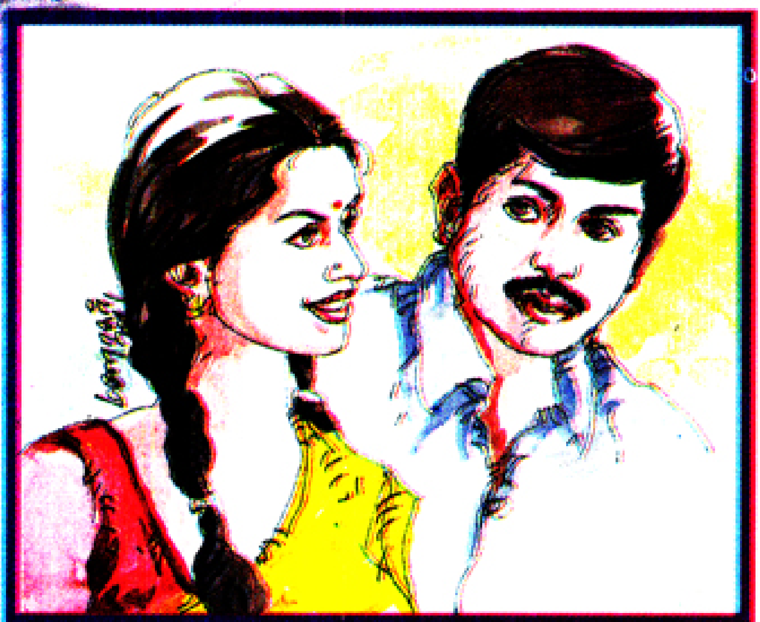
10

பாஸ்கர் சக்தி

கிருஷ்ணவேணியின் பார்வையின் பின்னிருந்த மற்றொரு மொழியை முதன் முதலாக சரவணன் கற்றுணர்ந்தான். அவள் கோபமாக கேட்பது போல்தான் கேட்டாள். அது கோபமல்ல. அதன் பின்னே இருக்கிற சங்கதிகள் இருபத்தைந்து வயது இளைஞன் ஒருவனின் விசேஷ அலைவரிசையில் சுலபமாக அடையாளம் கண்டு கொள்ளப் படுபவை.

"என்ன அசிங்க அசிங்கமான படங்கள் எல்லாம் பாக்கிறீங்க?" இதனைச் சொல்லுகையில் மனிதனை இலேசாகக் கிளர்த்துக் கிற வெட்கம் அவளது பார்வையில். 'உன்னைச் செல்லமாகக் கண்டிக்கிற உரிமையை நான் எடுத்துக் கொண்டு விட்டேன். அது உனக்குப் புரிகிறதா?' என்று உள்ளார்ந்த கேள்வி அவளது செய்கையில் இருந்தது. சரவணனுக்கு இது புரியாம





பூவரசம் வீடு

லிருக்குமா? இவ்வாறான ஒரு சீண்டல் எல்லோருக்கும் வாய்த்து விடுமா என்ன? எவ்வளவு நயமாக இவள் தன் மீது கொண்டுள்ள ஈடுபாட்டை வெளிப்படுத்துகிறாள். இத்தனை ஜனத்திரளிலும் என்னை நெருங்கி வந்து, இவள் மொழிந்த இந்த வாக்கியங்கள் ஆஹா... எங்கிருந்தோ காற்று சிலுசிலுவென்று புறப்பட்டு வேர்த்து நனைந்திருந்த சரவணனின் சட்டைக்குள் புகுந்தது. முதுகுத்தண்டு ஒருமுறை ஜில்லென்று கிளுகிளுத்தது சரவணனுக்கு.

''என்ன பதிலையே காணோம்?'' என்று அடுத்த அம்பைத் தொடுத்தான். சரவணன் 'இதென்ன மற்றொரு சினிமாப் படமா?' என்று தனக்குத்தானே மகிழ்ச்சியுடன் வியந்து கொண்டான்.

"கேக்குறேன் இல்லை?"

"ம்.... என்ன கேக்குற?" சரவணனின் பதில் தன்னிச்சையாக ஒருமையில் இருந்தது.

"இப்படிப் படமெல்லாம் பாக்கறீங்களே, வெக்கம் கிடையாதா?"

"எப்பவாவதுதான் பாக்குறோம். அப்பறும்..."

"அப்புறம்?"

''ஒலகத்துல இல்லாததையா பாக்குறோம்.''

"ச்சேய்..." என்று மிகவும் பொய்யாக தலையைத் திருப்பினாள் கிருஷ்ணவேணி. கண்கள் பிற சகோதரிகளைக் கவனித்தன. அவர்கள் எங்கோ கும்பலில் முன்னாடி இருக்க வேண்டும்.

''அப்புறம் வீடு எல்லாம் புடிச்சிருக்கா?"

"ம்... வீடுதானே, புடிச்சிருக்கு."

"வீட்ல வேற என்ன புடிச்சிருக்கு?"

"பூவரசமரம் புடிச்சிருக்கு."

"அப்புறம்?"

"அப்புறம்னா..."

"வீட்டு ஓனர் பையனைப் புடிச்சிருக்கா?"

"அடேயப்பா... ரொம்ப நெனைப்புதான்" என்று தலையை ஒருவிதமாக உயர்த்தி அவனை அலட்சியம் போல் சில விநாடிகள் பார்த்துவிட்டுச் சிரித்தாள்.

சந்தேகமே இல்லை. இவள் என்னைக்

காதலிக்கத் துவங்கி விட்டாள் என்று எண்ணிக் கொண்டான் சரவணன்.

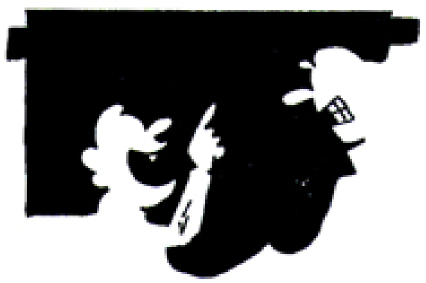
அவள் சட்டென்று வேறு பேச்சுக்குத் தாவினாள்.

"ஆமா.... என்னமோ சாவி கொண்டாந்து தர்ரேன்னு சொன்னீங்க.... வெறும் பேச்சுத் தானா?"

"அதென்னமோ குலசாமி இருக்கா மில்ல."

"ப்ச்... இதெல்லாம் கதை.... சாவி தரமாட்டோம்னு நேரடியா சொல்ல வேண்டியதுதானே."

என்னடா இது என்றிருந்தது சரவணனுக்கு. ரொமான்டிக்காக ஆரம்பித்தவள் அதே பாதையில் போகாமல் தடம் மாறுகிறாளே என்று நினைத்தபடியே சொன்னான்.



"எங்க ஆபீஸ்ல எல்லாரும் என்னைப் பார்த்து ரொம்பப் பொறாமைப் படறாங்க."

"எதுக்கு?"

"ஆபீசுக்கு வந்த அடுத்த நிமிஷமே எப்படி தூக்கம் வருதுன்னுதான்!"

– சீர்காழி ரேவதி

"அதை விடு கிருஷ்ணவேணி. எங்க வீட்ல கெழவி ஒண்ணு இருக்கு. எதையாவது சொல்லி எல்லாத்தையும் குழப்பும்..."

இதற்குள் பஸ் ஸ்டாண்டு சமீபித்து விட்டது. ஜனத்திரள் பரவலாகியது. இனி தனித்த பேச்சு சாத்தியமில்லை. எனவே உடனடியாக அடுத்த சந்திப்பிற்கான வாய்ப்பை உறுதி செய்ய விரும்பினான் சரவணன்.

"அப்புறம்?... எப்ப பாக்கலாம்?"

அவளது முகம் பளிச்சிட்டது.... ஆனாலும் தனி ஆர்வத்தைக் காண்பிக்காதது போல் முகத்தை அப்பாவித்தனமாக வைத்துக் கொண்டாள்.

"எப்ப வேணும்னாலும் மீட் பண்ணலாமே... வீட்டுக்கு வாங்க."

"இல்ல....தனியா மீட் பண்றது..."

"தனியாவா.... எதுக்கு?"

வரவழைத்துக் கொண்ட ஆச்சர்யம் மின்ன கேட்டாள் அவள்.

சரவணன் அவளைக் கடிந்து கொள்வது போன்ற பாவனையுடன் சொன்னான், "தனியா மீட் பண்ணணும்னா எதுக்குன்னு போய் கேக்கிறியே! சும்மாதான்" என்றான்.

அவள் சுற்றுமுற்றும் பார்த்தாள்.

"நாளைக்கு ராத்திரி பத்து மணிக்கு வீட்டுக்குப் பின்னால வாங்க."

சரவணன் உடம்பில் மிக அழுத்த மின்சாரம் பாய்ந்தது. "நிஜமாவா?"

கிருஷ்ணவேணி, "ஆமா"என்றாள்.

"வந்து சத்தம்போடாம நில்லுங்க.... நான் வர்றேன்..." என்றாள்.

இதை அவள் சொன்ன விதமும், அதில் தென்பட்ட கிசுகிசுப்பும் சரவணனை ஒரு சுழட்டு சுழட்டிவிட்டன. தலை கிறுகிறுத்தது.

அனைவரும் பஸ் ஏறினார்கள். சரவணனிடம் ஏற்பட்ட மாறுதலை சுந்தர் கவனிக்கவில்லை. காரணம் அவன் கிருஷ்ணவேணியின் தங்கையுடன் பேசிக் கொண்டே வந்தான். அது எல்லாமே வழக்கமான பேச்சுத்தான். "இதுக்கு முன்னாடி எந்த ஸ்கூல்ல படிச்ச? புது ஸ்கூல் நல்லா இருக்கா? எங்க ஊர் புடிச்சிருக்கா? என்ற வழக்கமான கேள்விகளுடன் 'தனது படிப்பு, தனது திறமைகள்' என்று அவன் பற்றிய சுய பிரதாபமும் கலந்த, பிறருக்கு எவ்விதத்திலும் சுவாரஸ்யமளிக்காத பேச்சுத்தான் அது. ஆனாலும் வாழ்வில் முதல் முறையாக ஒரு பழக்கமற்ற பெண்ணுடன் அறிமுகப் படுத்திக் கொண்டு சேர்ந்தாற்போல் சிறிது நேரம் பேசிக் கொண்டு வருகிற வாய்ப்பு அந்த ஊரில் மிக அபூர்வமானது. சுந்தர் தனது இத்தனை ஆண்டு கால வாழ்வும் இந்த நாளை நோக்கித்தான் என்று நினைத்து புளங்காங்கிதமடைந்து கொண்டான். தனது நண்பனை அவன் ஊன்றிக் கவனிக்காததில் எந்த ஆச்சர்யமுமில்லை.

சுந்தரின் நிலை தேன்குடித்த வண்டு என்றால், சரவணன் நிலையோ கள்குடித்த குரங்கு போலிருந்தது. இரவில் தனியே வரச்சொல்கிறாள் என்றால்? அவனது உடலின் அனைத்து நரம்புகளும் திருகப் பட்டு முறுக்கேறின. உள்ளம் முழுதும் ஏதோ வெள்ளமாக ஓடியது. கண்கள் மூடியபடி சில கற்பனைகளைச் செய்ய அவன் விரும்பினான். அவனது அனைத்துப் புலன்களும்

அடுத்த நாள் இரவின் வருகைக்காக ஏங்கத் துவங்கின.

வெகுநேரமாக பேச்சுத் துணைக்கு ஆளின்றித் தவித்துக் கொண்டிருந்தான் வீரையன். அவனுக்கு எப்போதும் கூட ஓர் ஆளாவது வேண்டும். குறிப்பாக மாலை நேரத்தில். சரவணனும் சுந்தரும் டவுனுக்குப் போயிருப்பதாக வீட்டில் சொன்னார்கள். மணியையும் பாலாவையும் வெளியெல்லாம் தேடிப் பார்த்தான். காணவே இல்லை. மிகவும் போரடித்தவனாக குட்டி போட்ட பூனை போல ஊரைச் சுற்றி வந்தான்.

சரி, டவுனிலிருந்து இந்த ரெண்டு பயல்களும் வந்துதானே ஆக வேண்டும் என்று கிளம்பி பஸ் வந்து நிற்கிற இடமான சின்னப்பட்டி விலக்கு எனும் பஸ் நிறுத்தத்துக்கு வந்தான். சுக்குமல்லிக் காபியும், அவிச்ச சுண்டலும் விற்கிற ஒரு கடை அங்குண்டு. அதிலே அமர்ந்து பஸ் வருகிற வழியைப் பார்த்தவாறிருந்தான்.

"சுண்டல் தின்னு வீரையா" என்றான் கடைக்காரன்.

''அப்டிங்கிறியா? என்னிக்கு அவிச்ச சுண்டல்?''

"அட, காலைலதாம்ப்பா. தின்னு பாரு!"

"அதுக்கில்ல பெருசு... உங்கடை சுண்டல்ல ஒரே ஒரு விசேஷம் என்னன்னா சாப்பிட்டுப் பாத்து என்னிக்கு அவிச்சதுன்னு கண்டு பிடிக்கவே முடியாது. அப்படி ஒரு டைப்புல' விக்கிற நீயி."

"நீ வார்த்தை படிச்ச பய.. உங்கிட்ட எல்லாம் பேசவே முடியாது."

சுண்டலை மென்றபடியே பேசினான் சரவணன், "ஏம் பெரிசு ஒரு நாளைக்கி எம்புட்டுக்கு யேவாரம் ஆகுது? ஒரு முந்நூறு ரூவா?"

"நீ வேர அந்த வவுத்தெரிச்சலை ஏன் கேக்கிற? ஒரு நாளைக்கு நூறு, நூத்தம்பதைத் தாண்டுனா ஜாஸ்தி. இதுல நம்மூர்ல பாதிப் பயக கடஞ்சொல்ற பயக."

''என்ன பெருசு இப்படிச் சொல்ற, நூறுக்கும் நூத்தம்பதுக்கும் யேவாரம் பண்ணி என்னத்தை வண்டி ஓட்ட?''

"அட, என்னமோ புதுசாப் பேசுற... நம்ம ஊர்ல வரவு செலவு இதுக்குள்ளதான இருக்கும்."

"ப்ச்...ஆமா" என்றான் வீரையன். "இந்த ஊரு வரவு செலவு எப்பயுமே அப்படிதான். ஹ்ம்...'' என்று பெருமூச்சு விட்டபடி தொடர்ந்தான்.

''நானுமில்ல இந்த ஊர்ல வந்து மாட்டிக்கிட்டேன். ஆயிரமாயிரமா நான் வரவு செலவு பண்ணவன் பெருசு... தினம் சாயங்காலம் தண்ணியடிச்சுட்டு, சிக்கன் சாப்பிட்டு சிகரெட் குடிக்கவே ஐந்நூறு ரூவாக்கி மேல செலவு பண்ணினவன்.''

"அடப்பாவி!" என்றார் கடைக்காரப் பெரிசு நிஜமான வருத்தத்துடன்.

"ம்ஹ்!" என்ன பண்றது? தலையெழுத்து. அஞ்சுக்கும், பத்துக்கும் தொன்னாந்துக்கிட்டு அலைய வேண்டியிருக்கு. பாதி நேரம் பொழுது போக மாட்டேங்குது."

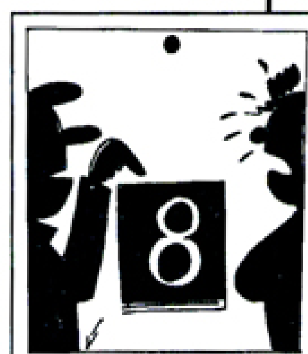
"பொழுது போகலைன்னா சாவடியில படுத்து தூங்க வேண்டியதுதானே."

"அது இந்தூருல இருக்க சோம்பேறிப் பயகளுக்குச் சரி...நான் ஒரு நிமிசம் ஓஞ்சி நிக்காம பம்பரமா சுத்தித் திரிஞ்ச ஆளு.

"காலண்டரில் தேதி கிழிச்சதுமே பெரிசா பெருமூச்சு விடறீங்களே! ஏன்?"

''வர்ற எட்டாம் தேதி திருப்பித் தந்துடறேன்னு சொல்லித்தான் பக்கத்துவீட்டு முனுசாமி ஏழு வருஷத்துக்கு முன்னே என்னிடம் பத்தாயிரம் கடன் வாங்கினான்!''

– உ. ராஜாஜி



இப்படி, சாவடியில படுத்து மானத்தைப் பாத்துக்கிட்டுத் திரியிற சோலி நமக்கு ஆகாது.''

"நீ நம்மூருக்கு லாயக்கில்ல...''

"நூத்துல ஒரு வார்த்தை பெருசு...நூத்துல ஒரு வார்த்தை. நான் இந்தூர்ல பொறக்க வேண்டியவன் கிடையாது."

அப்போது டவுன் பஸ் வந்து நின்றது.

இறங்கியவர்களைப் பார்த்த வீரையன் மனத்தில் வினோத உணர்வுகள். அழகு மற்றும் அவனது மூன்று சகோதரிகள். இறங்கி நிற்க சரவணனும், சுந்தரும் அதீத உற்சாகமாய்க் குதித்து இறங்குகின்றனர். முகத்தில் என்றுமில்லாத உற்சாகம். 'கரெக்ட் பண்ணீட்டாங்களோ?' இலேசான பொறாமை வீரையனைச் சூழ்ந்தது.

(தொடரும்)

ஸ்ரீ கிருஷ்ணா ஸ்வீட்ஸ் ®

அறிமுகப்படுத்தும்

கல்யாண சீர்பலகாரங்கள்



எல்லா சீர்பலகாரங்களையும் வகைக்கு ஒன்றாக வைத்து அதற்காகவே வடிவமைக்கப்பட்ட அழகிய சீர்பலகார பெட்டிகளில் வழங்குகிறோம்.

பரிசளிக்க, சீர்வரிசைக்கு புதுமையானவை.

ஸ்ரீ கிருஷ்ணா ஸ்வீட்ஸ் ®

பாண்டி பஜார், சென்னை, போன் : 4312345
காந்தி நகர் முதல் மெயின் ரோடு, அடையார், சென்னை, போன் : 4413805
அண்ணா நகர், சென்னை, போன் : 6192345

DIMENSIONS

'ஜெ'க்குப் பிடித்த ஷீர் பாயசம்!



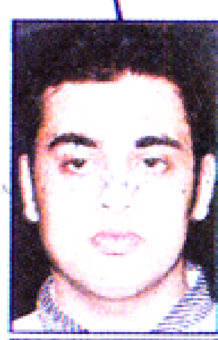
இரண்டடி உயரத்திற்கு, தலைக்கு மேலே குல்லாய். பளபளக்கும் பொத்தான்கள் கொண்ட வெள்ளைச் சீருடை. உணவுத் தட்டுகளை, கைகளில் ஏந்தும் லாகவம். அதி நவீன அடுப்புகளை வேகமாக இயக்கும் திறமை. இனிமையான பேச்சு. கூடவே இருக்கும் புன்னகை. நட்சத்திர ஹோட்டல்களில் நாம் காணும் 'ஷெஃப்'களின் தோற்றம் இது. ஒரு ஷெஃப்பாக உருவாவது இலேசான காரியமல்ல.

• படம்: ராஜன்



சென்னை தாஜ் கோரமண்டல் ஹோட்டலில் 'ஷெஃப் டி பார்ட்டிஸ்' பதவியிலிருக்கும் நவீன் பிரசாத்திடம் உணவுச் சிறப்பிதழுக்காக உரையாடிய போது :

"கேடரிங் கல்லூரியில் முக்கியமாக நான்கு பிரிவுகளில் எங்களுக்குப் பயிற்சி தரப்படுகிறது. ஃபிரண்ட் ஆபீஸ் (முகப்பு அலுவலகம்), ஹவுஸ் கீப்பிங் (பராமரிப்பு), ஃபுட் அண்ட் பெவரேஜஸ் (பரிமாறுதல்), ஃபுட் புரொடக்ஷன் (உணவுத் தயாரிப்பு அதாவது சமையல் கட்டு) உணவுத் தயாரிப்பில் இரண்டு பிரிவுகள். ஹாட் கிச்சன், பேக்கரி அண்ட் கன்ஃபெக்ஷனரி. அதாவது சமையல் செய்வது ஒன்று, ரொட்டி போன்றவற்றை 'பேக்' செய்வது இன்னொன்று.



கேடரிங் கல்லூரிப் படிப்பின் போது ஆறு மாதங்களுக்கு இன்டஸ்ட்ரியல் எக்ஸ்போஷர் பயிற்சி என்று பெரிய ஹோட்டல்களில் நேரடிப் பயிற்சியும் உண்டு.

பட்டதாரியாக வெளியே வந்து ஏதேனும் ஒரு நட்சத்திர ஹோட்டலில் வேலை பெற்று உள்ளே நுழையும் போதுதான் நமது பணியின் பிரம்மாண்டம் தெரியும். கல்லூரியில் படித்தது கத்தி பிடிக்க என்றால் ஹோட்டலில்தான் நறுக்கக் கற்றுக் கொள்கிறோம் என்று சொல்லலாம்.

ஷெஃப் ஆக வருமுன்னர் பல படிகளைக் கடந்தாக வேண்டும். முதலில் பயிற்சியாளர், பிறகு கிச்சன் ஷெஃப், அல்லது ஷெஃப் டி பார்ட்டி (இது ஒரு பிரிவுக்குத் தலைவர் மாதிரி), பின்னர் ஸூஷ் ஷெஃப் (இது ஒரு துறையின் தலைவர் மாதிரி) அதற்கு அப்புறம் எக்ஸிகியூடிவ் ஷெஃப்.

எங்களுக்கு 'ஹைஜீன்' எனப்படும்

அம்சம் மிகவும் முக்கியம். நாங்கள் பணியாற்றும் இடம் மட்டும் அல்ல, தனிப்பட்ட சுகாதாரமும் முக்கியமானது. நாங்கள் நகம் வளர்க்கக் கூடாது. நீண்ட முடிக்குத் தடை. ஒவ்வொரு முறையும் சமையலறைக்குள் செல்லுவதற்கு முன்பாகக் குளித்து விட்டுத் தான் போக வேண்டும். இப்படி நிறைய விதிமுறைகள் உண்டு.

ருசி பார்க்க என்று தனி முறை இருக்கிறது. வீட்டில் பார்ப்பது போல் உள்ளங்கையில் 'குத்தி' எல்லாம் பார்க்க முடியாது. கொதிக்கும் சுடுநீரில் அல்லது ஆவியில் வைக்கப்பட்டுள்ள ஸ்பூன்களில் ஒன்றை எடுத்துக் கொள்வோம். எங்கள் பாக்கெட்டில் எப்போதும் ஒரு ஸ்பூன் இருக்கும். ருசி பார்க்க வேண்டிய அயிட்டத்திலிருந்து கொஞ்சம் சுடுநீரில் இருந்த ஸ்பூனில் எடுத்து அதை எங்கள் ஸ்பூனுக்கு மாற்றி அதை ருசி பார்க்க வேண்டும். பின்னர் ருசி பார்க்கப் பயன்படுத்திய எங்கள் ஸ்பூனைக் கழுவி நாங்கள் வைத்துக் கொள்வோம்.

எங்களிடம் சாப்பிட வருபவர்களை நாங்கள் 'கஸ்டமர்ஸ்' என்று அழைப்பதில்லை. 'கெஸ்ட்' என்றுதான் அழைப்போம். அவர்கள் எங்களது விருந்தாளிகள். இவர்களில் பல வகை. இவர்களைச் சமாளிப்பதும் ஒரு கலை. அந்தக் கலையில் எங்களுக்குப் பயிற்சி தரப்படுகிறது. வி.ஐ.பி. விருந்தாளிகளில் சிலர் பணிவுடன் நடந்து கொள்வார்கள். சிலர் தங்களின் வி.ஐ.பிதனத்தைப் பறைசாற்றிக் கொள்வார்கள். உணவில் குறைசொல்லும் ரகம் உண்டு. அவர்களைச் சமாதானப்படுத்தி இனிமையாகப் பேசி ஒரு 'காம்ப்ளிமென்டரி அயிட்டம்' தந்து வழியனுப்புவோம். சில வி.ஐ.பிகள் 'தினமும் இதையே சாப்பிட்டு போரடிக்கிறது கொஞ்சம் மாற்றித் தாயேன்' என்பார்கள். சில வினாடிகளுக்குள் அந்த உணவையே எப்படிப் புதுமையாக மாற்றலாம் என்று முடிவெடுக்க வேண்டும். செயல்படுத்த வேண்டும்.

சமீபத்தில் தேர்தலில் வெற்றி பெற்ற பின்பு முதலமைச்சர் ஜெயலலிதா ஒரு பெரிய விருந்து கொடுத்தார். எங்கள் ஹோட்டலில் நடந்த அந்த விருந்தில் சி.எம். மற்றும் அவரது நெருங்கிய வட்டத்தினரைக் கவனித்துக் கொள்ளும் குழுவில் நானும் இருந்தேன். 'இளநீர் பாயாசம்' என்று ஓர் அயிட்டம். அதை மேடம் விரும்பிச் சாப்பிட்டார்கள். எங்கள் தாஜ் ஹோட்டலின் பிரத்யேக அயிட்டம் இது.

வித்தியாசமான சூழ்நிலைகளில் கூட நாங்கள் பணிபுரிய வேண்டியிருக்கும். நெடுஞ்சாலை தொடர்பான விழா ஒன்று சென்னை ஆந்திரா எல்லையில் நடந்தது. ஆந்திர முதல்வர் சந்திரபாபு நாயுடு, மலேசிய அமைச்சர் டத்தோ சாமிவேல் போன்ற வி.வி.ஐ.பிக்கள் கலந்து கொண்டார்கள். திரளான கூட்டம். அனைவருக்கும் சாப்பாடு எங்களிடம் ஆர்டர் செய்திருந்தார்கள். சூடாகச் சமைத்துப் பரிமாற வேண்டும். செய்தோம். நெடுஞ்சாலை ஓரம் பந்தல் போட்டு அங்கேயே எங்கள் அடுப்பு முதற்கொண்டு அனைத்தையுமே முதல் நாளே கொண்டு போய் பொருத்தி, அங்கேயே சமைத்து சூடாகப் பரிமாறினோம். அந்த ஏற்பாடுகளுக்கு நான் பொறுப்பேற்றேன். எல்லோரும் பாராட்டிய போது மகிழ்ச்சியாக இருந்தது. தாஜுக்கும் நல்ல பெயர். சாலையோரம் சமைத்தாலும் உணவில் மாசு ஏறாமல், தூசி விழாமல் சிறப்பு ஏற்பாடுகளைச் செய்தது எனக்கும் புது அனுபவம்."

நவீன் குடும்பத்திற்கும் ஹோட்டலுக்கும் தொடர்பு உண்டு. இவரது தாத்தா கொஞ்ச நாள் ஹோட்டல் நடத்தி கையைச் சுட்டுக் கொண்டு பின்னர் பத்திரிகை ஆசிரியராகப் புகழ்பெற்றவர். பெயர் : சாவி!

— ராணிமைந்தன்

படம் : **ஸ்ரீஹரி**

கல்கி — பி.எம். சில்க்ஸ் இணைந்து வழங்கும் பட்டுப் புடைவை பரிசுப் போட்டி — 7 முடிவு:

'வசந்தம் என்றாலே உன் வருகை ஞாபகமே' என்ற வரிதான் வைரமுத்து எழுதாதது என்று பலரும் சரியாக கண்டுபிடித்து எழுதியிருந்தபடியால், குலுக்கல் முறையில், பரிசு பெறுகிறார்.

எஸ். மலர்விழி கணேசன்,

மே/பா. நூலகர், கிளை நூலகம், கோட்டூர் — கோவை — 642 114

26

"சீஃப் டாக்டரம்மா, மீட்டிங்குக்கு இன்னும் அஞ்சு நிமிஷம் தான் இருக்கு" என்று நினைவுப் படுத்தினார் டாக்டர் முகுந்தன்.

"சரியா அஞ்சு நிமிஷத்திலே நான் வந்திடுவேன்" என்றபடி கணினியில் மீண்டும் கண்களைச் செலுத்தினாள் சிவப்ரியா.

"சீஃப்" என்று குறிப்பிட்டதற்காக சிவப்ரியா இலேசாக வெட்கப்படுவாள், "என்ன டாக்டர் கிண்டலடிச்சுக்கிட்டு, இதெல்லாம் கொஞ்ச



அருண் சரண்யா

நாளைக்குத்தானே?" என்று கூறிச் சிரிப்பாள் என்று எதிர்பார்த்த முகுந்தனுக்கு ஏமாற்றம் தான். என்றாலும் அடுத்த நிமிடமே அவள் மீது ஒரு மரியாதையும் தோன்றியது. மனப்பூர்வமாக அந்தப் பதவியை ஏற்றுக் கொண்டு செயல்படுகிறாள்.

தான் லண்டன் மாநாட்டுக்குச் சென்றிருக்கும் காலகட்டத்தில் சிவப்ரியாதான் 'அனு மருத்துவமனை'யை நிர்வகிக்க வேண்டும் என்று முக்கியமானவர்களுக்குக் குறிப்பிட்டதுடன், தீர்மானமாக எழுதி வைத்துவிட்டும் கிளம்பிவிட்டார் ராம்ஷேகர்.

மருத்துவமனையில் பணியாற்றிய அனைவருக்குமே இது எதிர்பாராத இன்ப அதிர்ச்சி. "சிவப்ரியாவை மீண்டும் க்ளினிக்கில் சேர்க்க வேண்டும் என்று போராட வேண்டும்" என்று தீர்மானித்தவர்களுக்கு, சிவப்ரியாவின் மறு பிரவேசம் மட்டுமல்ல, தலைமைப் பிரவேசமாகவும் இருந்தது திடீர் வியப்பு.

சென்னை சென்ட்ரல் ரயில்வே நிலையத்தில் இறங்கியவுடனேயே "அம்மா, லக்கேஜைக் கொஞ்சம் பார்த்துக்கோ. ஒரு டெலிபோன் செய்துட்டு வரேன்" என்றபடி 'பி.சி.ஓ.'வை நோக்கி வேகமாக அடியெடுத்து வைத்தாள். ஆனந்த் இப்போது வீட்டில் இருக்க வாய்ப்புண்டு. இருந்தான்.

சென்னைக்கு வந்துவிட்டதாக அவள் கூறியதும் வியப்படைந்தான். "எப்படி உங்களுக்கு மூக்கிலே வியர்க்குது? நாங்க இல்லே உங்க ஊருக்கே வரலாம்னு இருந்



மனம், மனமறிய ஆவல்

தோம்."

எதற்காக? ஒரு வேளை ராம்ஷேகருக்கு எதிராக இவர்கள் தயாரித்திருக்கும் மனுவில் தன் கையெழுத்தை வாங்கவோ? சிவப்ரியாவுக்கு வியர்த்தது.

"நம்ம சீஃப் ஒரு தடாலடி முடிவை அறிவிச்சுட்டு அப்புறம்தான் லண்டனுக்குப் போயிருக்கார். இந்த இருபது நாளைக்கு நீங்கதான் அனு க்ளினிக்கின் சீஃப்."

ஆனந்தின் குரலில் மகிழ்ச்சி துள்ளியதை உணரமுடிந்த சிவப்ரியாவால் அந்தச் செய்தியை நம்பாமல் இருக்க முடியவில்லை.

அனு ஓடி வந்து சிவப்ரியாவைக் கட்டிக்கொண்டதில் வியப்பில்லை. ஆனால் அந்த வயதில் மாமியும் வீட்டிலிருந்து வாசல் கதவுவரை அவ்வளவு வேகமாக வந்தது சிவப்ரியாவுக்குப் பெரும் நெகிழ்ச்சியை அளித்தது. மாமியின் கண்கள் தொடர்ந்து நீரைப் பெருக்க சிவப்ரியா பதறிப் போனாள். "இனிமே இங்கேயேதானே அவ இருக்கபோறா?" என்று சிவப்ரியாவின் அம்மா மாமியைச் சமாதானப்படுத்த வேண்டிய நிலை.

லண்டனிலிருந்து டாக்டர் மாகி ஈமெயிலில் கடிதம் அனுப்பியிருந்தாள். "இங்கே உன் குரு நலமாக இருக்கிறார். எனினும் அவர் அழுது நான் பார்க்க வேண்டிய சந்தர்ப்பம் ஒன்றும் வந்தது. இந்த மாநாட்டின் தலைவராக அவர் நியமிக்கப்படுவதற்கு, நீ எடுத்துக்கொண்ட முயற்சிகளைக் குறிப்பிட்டதும் அவர் வாய்விட்டே அரற்றத் தொடங்கிவிட்டார், 'நான் அந்தப் பெண்ணுக்குப் பதிலுக்கு என்ன செய்துவிட முடியும்?' என்று. நீ வேறு ஏதோ வகையிலும் அவருக்குப் பேருதவி செய்திருக்கிறாய் என்பதை என்னால் உணர முடிந்தது. அவரது க்ளினிக்கின் தற்காலிக பொறுப்பு உன் வசம் வந்ததை அறிந்தேன். இதைத் தற்காலிக பொறுப்பு என்று மட்டுமே நினைக்காதே. இந்த மூன்று வாரங்களில் உனது தனி முத்திரை அந்த மருத்துவ நிர்வாகத்தில் பிரதிபலிக்க வேண்டும். அதுதான் உனக்கு மட்டுமல்ல உன் குருவுக்கும் பெருமை.

வாழ்க்கையில் நிறைய மேடு பள்ளங்களைச் சந்தித்து வருகிறாய் என்பதை அறிந்தேன். முன்பு நான் சொன்ன 'பூ' உதாரணத்தை நினைவில் வைத்துக்கொள். வெற்றியையே இனி சந்திக்க வாழ்த்துக்கள்."

வழக்கம்போல் டாக்டர் மாகி மனத்துக்குத் தெம்பூட்டியிருந்தாள்.

கடிகாரத்தின்மீது அவளது கண்கள் பதிந்தன. இது மருத்துவர்கள் கூட்டத்திற்கான நேரம்.

க்ளினிக்கின் பின்புறம் அமைந்திருந்த மாநாட்டு அறைக்குச் சிவப்ரியா சென்றபோது ஏற்கனவே அங்கு க்ளினிக்கின் பெரும்பாலான மருத்துவர்கள் வந்து சேர்ந்திருந்தனர். சிவப்ரியா உள்ளே நுழைந்ததும் அவர்கள் மகிழ்ச்சியும் உரிமையுமாக தொடர்ந்து கைதட்டி அங்கிருந்த மைய இருக்கையில் அமருமாறு கைகாட்டினர். இதற்குள் மீதியிருந்த டாக்டர்களும் வந்து சேர்ந்துவிட்டனர்.

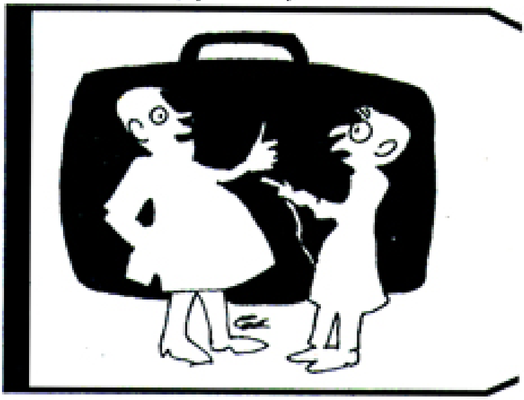
மைய இருக்கையை ஒதுக்கிவிட்டு அவர்களுடன் வந்து உட்கார்ந்து கொண்டாள் சிவப்ரியா. "உங்கள் ஒவ்வொருவருக்கும் நேரம் மிக முக்கியமானது என்பது எனக்குத் தெரியும். நமது மருத்துவ அறிவையும் சமீபத்திய மருத்துவ தகவல்களையும் பகிர்ந்து கொள்வதற்காக வாரத்துக்கு ஒரு முறை இது போன்ற கூட்டத்தை நடத்தலாம் என்றிருக்கிறேன். டாக்டர் ராம்ஷேகர் வந்த பிறகும் இந்த ஏற்பாடு தொடரும் என்று நம்புகிறேன்'' என்றாள்.

பிறகு சட்டென்று "வருங்காலத்தில் எந்த நோய் நமக்கெல்லாம் பெரிய சவாலாக இருக்கும் என்று நினைக்கிறீர்கள்?" என்று கேட்டாள்.

"எய்ட்ஸ்" என்று ஒருவர் கூற, "அதுதான் இப்பவே சவாலாக இருக்குதே. புதிய மருந்தை இதற்குக் கண்டுபிடித்தாலும் வேற ஒரு புது உயிர்க்கொல்லி வருங்காலத்திலே முளைக்கும். அதுதான் நமது அப்போதைய தலைவலி'' என்று கூறினார் டாக்டர் முகர்ஜி.

"இன்னைக்கு ஒரு தகவலைப் படிச்சேன். ஓர் அமெரிக்க பல்கலைக் கழகம் செய்த ஆராய்ச்சியின்படி இதய நோய்கள்தான் முதலிடம் வகிக்குமாம். அடுத்தது மன இறுக்கம்." என்று கூறிய சிவப்ரியா சற்று இடைவெளி கொடுத்தாள். பிறகு, "இன்னைக்குக் காலையிலே உங்களில் ஒரு டாக்டர் ஆபரேஷன்னு வந்தா நாலு நாளாவது கிளினிக்கிலே தங்க வேண்டியிருக்காதா? அதுக்குள்ளே வீட்டுக்குப் போகணும்னு பறந்தா எப்படி?"ன்னு ஒரு பேஷண்டிடம் சொன்னதைக் கேட்டேன். இந்த அணுகுமுறை மாறணும். சொல்லப்போனா ஆபரேஷன் கேஸஸைக்கூட புற நோயாளிகளாகவே கருத வேண்டிய சூழல் இங்கே வருங்காலத்தில் வந்துவிடும். ஏன், அமெரிக்காவில் இப்பவே இந்த மாற்றம் வந்தாச்சு. மருத்துவ உலகைப் பொறுத்தவரை நோயாளிதான் கன்ஸ்யூமர். அவர் முன்போல இல்லை. தன் சம்பந்தப்பட்ட ஒவ்வொரு விஷயத்தையும் டாக்டர் அவரிடம் பகிர்ந்து கொள்ள வேண்டும் என்று எதிர்பார்க்கத் தொடங்கிவிட்டார்"

"உண்மைதான். போனவாரம் மோகன்ராஜ்ன்ற பேஷண்ட் என்கிட்டே 'ஏன் டாக்டர், ஆறு மாசத்துக்கு முன்னே நான் இந்த டெஸ்டை செய்துக்கிட்டப்பவே, இந்த நோய் எனக்கு வரவாய்ப்பு இருக்குன்றதைக் கண்டுபிடிச்சு அதற்கான தடுப்பு சிகிச்சையை செய்திருக்க வேணாமா?'ன்னு பொட்டுல அடிச்சமாதிரி கேட்டார்''



என்றான் டாக்டர் ஆனந்த்.

இந்த கட்டத்தில் அங்கிருந்த தொலைபேசி ஒலித்தது. 'மிக மிக அவசரமான நிலை ஏற்பட்டாலொழிய கூட்டம் முடியும் வரை யாரையும் தொடர்புகொள்ள அனுமதிக்க வேண்டாம் என்று லோலிடாவிடம் சொல்லியிருந்தோமே...' சிவப்ரியா யோசித்துக் கொண்டிருந்தபோதே ரிஸீவரை எடுத்த டாக்டர் மோகன்ராஜ் அதை சிவப்ரியாவிடம் கொடுத்தார். புன்னகையுடன் "டாக்டர் ராம்ஷேகர்" என்றும் கூறினார் தணிந்த குரலில்.

"சிவப்ரியா, எப்படியிருக்கே?" கேட்டபோதே ராம்ஷேகரின் குரல் தழுதழுப்பதை உணர முடிந்தது அவளால்.

"என்ன டாக்டர், மாநாட்டிலே எல்

லாரையும் இம்ப்ரஸ் பண்ண வச்சிருச்சாமே உங்க பேச்சு. கங்கிராட்ஸ்'' என்றாள் சற்றே உரத்த குரலில். சுற்றியுள்ளவர்கள் கவன மெல்லாம் தனது பேச்சில்தான் என்பதை அவள் உணர்ந்திருந்தாள். டாக்டர் ராம் ஷேகர் தொடர்பான ஒரு பாராட்டத்தக்க சங்கதி அனைவருக்கும் தெரிவதுதான் நியாயம் என்று அவள் நினைத்திருக்க வேண்டும். அதுதான் இயல்புக்கு மீறிய உரத்த குரல்.

"என் மேல் ரொம்ப வருத்தமா ப்ரியா? எவ்வளவு பெரிய பாரங்களை உன் மேலே சுமத்தியிருக்கேன்'' என்றார் ராம்ஷேகர் பெருமூச்சுடன்.

''இதென்ன பாரம் டாக்டர்? நம்ம க்ளினிக் சம்பந்தப்பட்ட எதுவுமே எனக்கு சந்தோஷமான சுமைகள்தான்.''

''இன்னும் ஒரு வருஷத்துக்கு அந்த சுமையை நீ தாங்கிப்பியா? நான் ஒரு பெரிய ஆராய்ச்சியை செய்ய ஆசைப்பட்டதும் அதற்குப் போதிய பணம் இல்லாததால் அதைத் தள்ளிப் போட்டதும் உனக்குத் தெரியும். இப்போ லண்டனிலே என் பெட் ப்ராஜெக்டைச் செய்யலாம்னு சொல்றாங்க. அரசே இதற்கான முழு செலவையும் ஏத்துக்குமாம். நல்ல வாய்ப்பு. கற்பகம்கிட்டே கொஞ்சம் முன்னே பேசினேன். 'ஒரு வருஷம்தானே, உங்க மனசுக்குப் பிடிச்ச விஷயத்தைச் செய்துட்டே வாங்க. இங்கேதான் உங்க க்ளினிக்கைப் பாத்துக்க சிவப்ரியாவும், எனக்கு பேச்சுத் துணைக்கு அவள் அம்மாவும் இருக்காங்களே. மத்தபடி அனு இதைப் புரிஞ்சுப்பா'ன்னு தெளிவா பச்சைக்கொடி காண்பிச்சுட்டா. இந்த ஒரு வருஷத்துக்கு அனு க்ளினிக்கின் நிர்வாகம் உன் தலைமை யிலேதான் நடக்கணும்னு நான் ஆசைப்பட றேன். சொல்லப்போனால் நான் வந்தப்புறம் கூட நீதான்.''

"முதல் சம்பளம் வாங்கி நீங்க என்ன செய்தீங்க?"

"அது ஞாபகமில்லே; முதல் லஞ்சத் துல ஒரு அழகான சூட்கேஸ் வாங்கினது தான் பசுமையா ஞாபகமிருக்கு!"

- *சீர்காழி வி.ரேவதி*

இடைமறித்தாள் சிவப்ரியா. "ரொம்ப நீண்ட கால திட்டமெல்லாம் வேணாம் டாக்டர்'' என்றவள் ஐந்து நொடிகளுக்கு கண்களை மூடிக் கொண்டு யோசித்தாள். "ஒரு வருஷம்தானே. பொறுப்பெடுத்துக்கத் தயார். ஆனால் சில மாறுதல்களைச் செய்ய நீங்க ஒத்துக்கணும். ஏழை நோயாளிகளுக்கு மிகக் குறைந்த செலவிலே வைத்தியம் செய்வது அதிலே ஒண்ணு.''

''ஒருத்தர்கிட்டே ஒரு பொறுப்பை ஒப்படைச்சா, நான் அதிலே தலையிடமாட்டேன்னு உனக்குத் தெரியும் ப்ரியா. நீ ஏற்கனவே ரெண்டு மூணு தடவை நாம அதிகத் தொகையை நோயாளிகளிடமிருந்து வசூலிப்பதாகச் சொல்லியிருக்கே. மருத்துவ ஆராய்ச்சிக்கு தேவைப்படும்னுதான் நான் அதிகமா வசூலிச்சேன். இப்போ அந்த கெடுபிடி இல்லையே. அதனாலே நீ வச்சதுதான் சட்டம்.''

"தாங்க்யூ டாக்டர்.''

"தாங்க்யூ டாக்டர்'' என்று கூறி சிலிர்ப்பு ஏற்படுத்தியவர் "எல்லா விஷயங்களுக்குமே தாங்க்ஸ். ரெண்டு நாளைக்கப்புறம் திரும்பவும் போன் செய்யறேன். அங்கே எல்லாரையும் கேட்டதாச் சொல்லு'' என்று முடித்தார்.

அடுத்த இரண்டாவது நிமிடம் அறையில் கூடியிருந்த அனைவருக்கும் செய்தி பரவ, ஆரவார அலைகள் கிளம்பின. மாறி மாறி சிவப்ரியாவின் கையைக் குலுக்கினார்கள்.

டாக்டர் மாகி தன்னிடம் ஒரு முறை குறிப்பிட்டிருந்த பொன்மொழி ஒன்று நினைவுக்கு வந்தது.

'செடியில் பூக்கும் பூவுக்கு தான் எங்கே செல்லப்போகிறோம் என்பது தெரியாது. அது இறைவனின் உருவத்தையும் அலங்கரிக்கலாம். பெண்ணின் கூந்தலையும் அடையலாம். பிணத்தின்மீதும் வைக்கப்படலாம். யாராலும் பறிக்கப்படாமல் அது கீழேயும் உதிரலாம். ஆனால் எந்த நிலையில் இருந்தாலும் அது தன் மணத்தைப் பரப்பத் தவறுவதில்லை. தன்னால் பரப்ப முடிந்த மணத்தில் வேறுபாடு காட்டுவதும் இல்லை.'

"உங்கள் கைகுலுக்கல்களை ஓர் உருவகச் செயலாகவே நான் எடுத்துக்கறேன். நம் எல்லோருடைய கைகளும் 'இந்தியாவின் தலைசிறந்த மருத்துவமனை' என்று அனு க்ளினிக்கை உருவாக்குவதில் இணைய வேண்டும். தவிர நம் க்ளினிக்கின் அணுகு முறையிலும் இனி கொஞ்சம் மாறுதல்கள் இருக்கும்'' உறுதியாகவும், இதமாகவும் சிவப்ரியா பேசிக்கொண்டே போக, அனு க்ளினிக் தன் பார்வையை ஏழைகளின் புறமும் திருப்பத் தொடங்கியது.

(தொடரும் - சிவப்ரியாவின் மருத்துவ சேவை)

(முற்றும் - இந்தத் தொடர்)

பூத்தால் புட்டு! பெற்றால் கஷாயம்!

சிறுமிகள் பூப்பெய்துகிற நிகழ்வை ஒரு சடங்காகவே நடத்துவார்கள். கூச்சப்பட்டுக் கமுக்கமாகச் செய்கிறவர்களும் உண்டு. வால் போஸ்ட்டர் அச்சடித்து ஒட்டிப் 'பூப்பு நீராட்டு விழா' என்று ஆடம்பரமாகக் கொண்டாடுகிறவர்களும் உண்டு.

முக்கியமாக இவர்களுக்குத் தரவேண்டிய மருந்து உணவு, மற்ற நடைமுறைகளைப் பற்றிச் சொல்கிறார் தங்கம்மாள் பத்மநாபன்.

செய்தியறிந்த உடனே பெண்ணுக்குப் பாலும் பழமும் தந்து ஆரத்தி எடுத்து நீராடச் செய்வார்கள். அதன் பிறகு ஒரு கரண்டி அளவு நல்லெண்ணெய் கொடுத்துக் குடிக்க வைப்பார்கள். அடுத்த நாள் காலையில் உளுந்தைச் சிவக்க வறுத்து அரைத்து, வெல்லம் கலந்து நெல்லிக்காய் அளவு மூன்று உருண்டைகள் சாப்பிடத் தருவார்கள்.

இவையெல்லாம் வயதுக்கு வந்த பெண்ணின் கருப்பையைச் சுத்தமாக்கி விடும்.

மூன்றாம் நாள் அரிசியும் துவரம் பருப்பும் சேர்த்து வேகவைத்துப் பொங்கல் சாதம் போடுவார்கள். அன்று மாலையில் அரிசி மாவு வெல்லம் கலந்து ஆவியில் வேகவைத்த 'புட்டு' தயாரிப்பார்கள். ஒரு தட்டில் இந்தப் புட்டு வைத்து, பெண்ணை உட்காரச் சொல்லி அவளுடைய தலையை மூன்று முறை சுற்றி, திருஷ்டி கழிக்கும் வழக்கம் இருந்தது.

நான்காம் நாள், காலையில், பெண்ணின் தலைக்குத் தாயார் ஒரு கை எண்ணெய் வைக்க, நான்கைந்து சுமங்கலிப் பெண்கள் சேர்ந்து அந்தச் சிறுமிக்கு மங்கல நீராட்டுச் செய்வார்கள். இதுதான் 'பூப்பு நீராட்டு' என்று வழங்கப்படுகிறது. வெந்நீரில் வேப்பிலையும் மஞ்சள் தூளும் கலந்து, சிறுமியின் தலைக்கு மேலே ஒரு சல்லடையை வைத்து அதில் தண்ணீரை முகந்து விடுவார்கள்.

அன்றைக்கு மாலையில் பெண்ணுக்குப் புத்தாடை அணிவித்து அமரவைத்துப் பெண்கள் பாட்டுக்கள் பாடி மகிழ்வார்கள். எள்ளை வறுத்துப் பொடியாக்கி வெல்லம் கலந்து உருண்டைகளாகச் செய்து கொள்வார்கள். வருகிற பெண்களுக்கு வெற்றிலை பாக்குப் பழத்தோடு இந்தச் சிலி உருண்டையையும் தருவார்கள்.

இவையெல்லாம் பழைய கால நடைமுறை. இப்போதைய அவசர காலத்தில் வெகு சிலரே இந்தச் சடங்குகளைச் செய்கிறார்கள். ஆனால் வயதுக்கு வந்த பெண்ணின் உடல் ஆரோக்கியம் கருதிச் செய்யப்படுகிற சடங்கு இது.

பேறுகாலம், முன்னும் பின்னும் பின்பற்ற வேண்டிய உணவுத் திட்டங்களைப் பற்றியும் மாமியிடம் கேட்டோம்.



• தங்கம்மாள்

கருவுற்று முப்பது நாற்பது நாட்கள் வரை, வாந்தி குமட்டல் இருந்தாலும் பயப்படாமல் சத்துள்ள ஆகாரம் தர வேண்டும். சிறிது சிறிதாகக் கூடச் சாப்பிடலாம். அன்னாசி, பப்பாளிப் பழங்களைச் சாப்பிடலாகாது. மற்ற பழச்சாறுகளைப் பருகுவது நல்லது. ஏழு மாதம் வரை எல்லாவற்றையும் நன்றாகச் சாப்பிடலாம். பால் மட்டும் நிறையப் பருகுவது நல்லது.

பிரசவ நேரம் நெருங்குகிற போது இலேசாக வலி கண்டதும் சீரகக் கஷாயம் தருவதுண்டு. பெரிய சீரகத்தை வெறும் வாணலியில் போட்டு வெடிக்க வைத்து ஓர் ஆழாக்குத் தண்ணீர் விட்டுக் கொதிக்க வைக்க வேண்டும். கால் பங்காக வற்றிய பிறகு அதை வடிகட்டி, பருகத் தருவார்கள். நன்றாக வலி எடுக்கிற வரை





இரண்டு மூன்று முறை தரலாம். பிரசவம் ஆன பிறகு ஒரு மணி நேரம் கழித்துக் காப்பி மட்டும் குடிக்கத் தரலாம். அப்புறம் அன்று முழுவதும் பட்டினிதான். மறுநாள் பால் சேர்த்த புழுங்கல் அரிசிக் கஞ்சி.

மூன்றாம் நாள் பெயரளவில் புளி சேர்த்து மிளகு சீரகம் பொடித்துப் போட்ட ரசம் சாதம் காலை ஒருவேளை மட்டும் தரலாம். அப்புறம் காப்பி. மாலையில் கஞ்சிதான் உணவு.

ஐந்தாம் நாள் கத்தரிக்காயை அனலில் சுட்டு, அதில் உப்புக் கலந்து தாளித்துத் தரலாம். இரவில் பால் சாதம் தரலாம். இதற்கு மிளகு கலந்து துவரம் பருப்புத் துவையல் துணைக்குத் தரலாம். இப்போதெல்லாம் ரொட்டித் துண்டைப் பாலில் நனைத்துச் சாப்பிடத் தருகிறார்கள்.

ஏழாவது நாள் காலையில்தான் இட்டிலி தரலாம். அன்று முதல் கீரையை வேகவைத்து மசித்து மிளகு, உப்பு கலந்து, தாளித்துத் தரலாம். பதினோராவது நாள் இரண்டு வேளை திட்டமான சாப்பாடு. நாற்பது நாள் ஆகிற வரை தினமும் இட்டிலி தரலாம். ஒரு நாள் விட்டு ஒருநாள் தலைக்கு நல்லெண்ணெய் வைத்து நீராட்டுவார்கள். அதுவும் அதிகாலை ஐந்து மணிக்குள் நீராட்ட வேண்டும். இது பித்தம் இறங்க உதவும்.

நீராடிய பிறகு 'இஞ்சி சுரசம்' தருவார்கள். இஞ்சியைத் தோல் சீவி அரைத்துச் சாறு பிழிந்து கடைவைத்து, அத்துடன் தேன், அல்லது வெல்லம், அல்லது சர்க்கரை கலந்து தரலாம்.

வெண்டைக்காய், புடலங்காய், கத்தரிக்காய் போன்ற நாட்டுக் காய்கறிகளுடன் பீட்ரூட், காரட் சேர்க்கலாம். வாழைக்காய், கிழங்குகள் நல்லதல்ல. சமையலுக்கு நல்லெண்ணெய்தான். துவரம் பருப்பு, தேங்காய் அதிகம் வேண்டாம்.

குழந்தை பிறந்த ஏழாவது நாள் முதல் பூண்டு சேர்க்கலாம். துவையல், குழம்பு, ரசம் இவற்றோடு பயன்படுத்தலாம். குழந்தை பிறந்த இரண்டாம் நாள் முதல் பிரசவ லேகியம் தர வேண்டும். காலையில் எழுந்தவுடன் வெறும் வயிற்றில் இதைச் சாப்பிட வேண்டும்.

கைக் குழந்தைக்காரிக்குக் குளிர்ந்த பதார்த்தம் எதையுமே தரக்கூடாது. இவளுடைய ஆரோக்கியம்தான் குழந்தையின் சீரான வளர்ச்சிக்கு உதவும் என்பதை மறக்காமலிருந்தால், எந்தக் குழந்தையையும் ஆரோக்கியமாக வளர்க்கலாம்.

— 'யெஸ்'



வட்டமேஜை

மாறிப்போச்சே நைனா!

✉ மத நம்பிக்கையற்ற சைனா, இந்து மத குருவை அழைக்கிறது என்றால் அது மிகப் பெரிய பெருமை. ஸ்ரீ ஜெயேந்திரரின் சைனா விஜயத்தைத் தடுக்க நினைப்பவர்கள் இந்து மதத்திற்கு நன்மை விரும்பிகள் அல்ல.

சென்னை – 47, பிச்சை. சுவாமிநாதன்.

✉ 'ஸ்பாட்ல போய்... கவர் செய்யறவங்களுக்குத்தானே பிரச்னை, எடிட்டருக்கு ஒன்றும் இல்லையே' என்று கேட்கும் கவிதாவின் பேச்சு வியப்பாக இருந்தது. கள நிருபர்களின் பாதுகாப்பும் பத்திரிகை ஆசிரியரைச் சார்ந்ததே என்பதை அவர் புரிந்து கொண்டால் சரி.

சென்னை – 41, எஸ். தீபா

✉ ஓவியத்துக்காக எதையும் தாங்கும் வைரமுடைய நெஞ்சு படைத்த ஓவியர் ஆதிமூலம் பாராட்டுக்குரியவர்.

சென்னை – 73, கே.வி. ராமன்

✉ வீ. விஷ்ணுகுமாரின் 'வேரின் முகம்' கவிதை என் இதயத்தில் ஆழமாய் வேரூன்றி மனமெங்கும் கிளை பரப்பி விட்டது. பாராட்டு!

மயிலாடுதுறை, சச்சின் சக்திவேல்.

✉ ஐந்தே ரூபாய் செலவில், உலகெங்கிலுமுள்ள அனைவரும், ஸ்ரீ வெங்கடாசலபதியைத் தரிசித்து மகிழும் புண்ணியத்தைத் தந்ததற்கு 'கல்கி'க்கு நன்றி. பாராட்டு. ஸ்ரீனிவாஸன் குடும்பத்தினர் மட்டுமின்றி – நாங்களும் மகிழ்ச்சிப் பெருக்கில் திளைத்தோம்; தெரியாத பல விவரங்களைத் தெரிந்துகொண்டோம்.

எஸ்.ஆர். சீதாலக்ஷ்மி, கோவை - 11

✉ படுபயங்கர தீவிரவாதி பின்லேடனும், அவனது சகாக்களும், அடியோடு ஒழிக்கப்பட வேண்டுமென்பதில், கல்கியின் அக்கறையும், ஆவலும், பொறுப்புணர்வும் தலையங்கம் மூலம் நன்றாகவே பளிச்சிட்டது. சபாஷ்!

கும்பகோணம், எஸ்.கே. மூர்த்தி.

✉ ஸ்ரீ மடத்தின்பால் மிக்க பற்று கொண்ட சங்கரராமன் கூறிய கருத்துகள் அனைத்தும் உண்மையே. அதன்படி நடக்க ஸ்ரீ ஜெயேந்திர சுவாமிகளுக்கு ஸ்ரீகாஞ்சி காமாட்சி அம்மையே நல்வழி காட்ட வேண்டும்.

இராமன் நகர், தா.இல. இராசன்.

✉ 'காதில் விழுந்தவை' பக்கத்தில் அமைச்சரின் பெயரே மாற்றப்பட்டிருக்கிறதே! நைனார் நாகேந்திரன் என்றிருக்க வேண்டும்.

சென்னை – 49, எஸ். கணேசன்.

✉ பிற இதழ்களில் வெளியான வாசகர் கடிதங்களைப் பிரசுரித்து மாற்றான் தோட்டத்து மல்லிகைக்கும் மணம் இருப்பதைச் சுட்டிக் காட்டுவதை வரவேற்கிறோம்.

சென்னை – 14, அய்யாறு வாசுதேவன்

மணல் கோட்டை

பலராம் செந்தில்நாதன்

சர்ச்சில் வேலை முடிந்து வீடு திரும்பிக் கொண்டிருந்தான் குணசேகரன். (கடந்த ஒன்றரை மாதங்களாக இம்மானுவேல் குணசேகரன்) கையில் பெரிய பிளாஸ்டிக் பை. அதில் சகோதரர் டேவிட், அவனுக்கும் காளீஸ்வரனுக்கும் அன்போடு கொடுத்திருந்த சில உடைகள் இருந்தன.

முக்கு திரும்பியதுமே தன் குடிசையின் முன் நான்கைந்து பேர் நிற்பது தெரிந்தது.

முதலாளியின் சின்ன மகன் அருணாசலம் வேஷ்டியை அண்டர்வேர் தெரியுமளவுக்குத் தூக்கிக் காட்டியபடி நின்றிருந்தான். பக்கத்தில் பைக் நின்றிருந்தது. தள்ளாடியபடியே முன்னால் வந்தான்.

"ஏண்டா மலேரியா காய்ச்சல்னு ரெண்டு மாசமா வேலைக்கு வராம ஏசு கோயில்ல போயி வேலைக்கு சேந்துட்டு பெரட்டாடா பேசற..." முடியை கொத்தாகப் பிடித்து - செவிட்டில் அறைந்தான். நிலை தடுமாறி விழப் போய் சுதாரித்து நின்றான் குணசேகரன்.

அடுத்த அடி கணவனின் மேல் விழாதபடி அவன் முன் அழுதபடி நின்றிருந்தாள் சிந்தா.

"ஏம் புள்ள ஒணத்தியா பத்தாயிர ரூவா கடன வாங்கத் தெரிதில்ல, உம் புருசனுக்கு நன்னி விசுவாசம் வேண்டா? ஒருநாளைக்கு ஐந்தாறு கல்லறுக்க வக்கில்ல, போயி மதம் மாறிட்டானா? அவன் எப்படியும் மாறிட்டு போறான். என்ட்ர பாக்கிப் பணம் 4150 ரூவாயை குடுத்துட்டு எங்கியோ போயி எதயோ திங்கச் சொல்லு. உம் புருசன்கிட்ட சொல்லி வையி, நாளைக்கு வெடியால மட்டும் அவன் வேலைக்கு வராம இருக்கட்டும், அப்புறம் இருக்குது அவனுக்கு..." ஆவேசமாய் பைக்கை உதைத்து அரை வட்டமடித்து சீறிப் பறந்தான்.

அவமானமாக இருந்தது குணசேகரனுக்கு. குடிசைக்குள் போய் உட்கார்ந்து கொண்டான். அருகிலிருந்த காளீஸ்வரனின் சத்துணவுத் தட்டையும் - பைக்கட்டையும் பார்த்ததும் அவனையே பார்த்தது போலத்தான் இருந்தது. இந்த மழை ஈரத்தில் கூட எங்காவது விளையாட போய் விடுகிறான்.

மனதுக்குள் பயமும் குழப்பமும் ஆக்ரமித்திருந்தது குணசேகரனுக்கு. இம்மாதிரி சமயங்களில் ஆண்டவரிடம் முறையிட்டு அழச் சொல்லியிருக்கிறார்கள். வெளியே மீண்டும் மழை தூற ஆரம்பித்தது. இதே போல் மழை தூறிய ஒரு மாலை வேளையில்தான் டேவிட் ஐயாவும் - மார்ட்டின் ஐயாவும் வீட்டிற்கு வந்து...

அவர்களை பார்த்ததுமே அவனுக்குப் பிடித்துப் போனது. அவர்களின் சாந்தமான முகமும் தூய வெள்ளை உடுப்பும் - சிந்தாளுக்கும் பிடித்துப் போனது. காளியை அருகில் அழைத்து அணைத்துக் கொண்டு அவனுடைய பெயர், படிக்கும் வகுப்பு- பள்ளி பற்றிக் கேட்டார்கள். பாய் கடைக்குப் போய் டீ வாங்கிக் கொண்டு வந்தான் காளி. மகிழ்ச்சியாக அதைப் பருகினார்கள் சகோதரர்கள்.

வாழ்க்கை என்பது என்ன? அதில் நம் போன்ற மனிதர்களின் பங்கு என்ன - கடமை என்ன? கடவுள் என்பவர் யார்? என்பது போன்ற சிறு சிறு வினாக்களை, குணாவிடமும் சிந்தாவிடமும் கேட்டார்கள். சின்னச் சின்னக் கதைகள் சொல்லி அதை விளக்கினார்கள். பைபிளிலிருந்து சில வசனங்கள் வாசிக்கச் சொன்னார்கள். தட்டுத் தடுமாறி சிரமத்துடன்தான் வாசித்தான் குணசேகரன். அவன் படித்ததைப் பாராட்டினார்கள். விடைபெறும் போது கணவன் மனைவி இருவருக்குமே ஆளுக்கொரு பைபிள் தந்து சில வசனங்களை வாசித்து வைக்கச் சொன்னார்கள்.

ஒருநாள் விட்டு மறுதினம் வந்தார்கள்.

போட்டிக்கதை – 5



சமத்துவம்

"நீங்க கோயிலுக்குப் போறதுண்டா? போயி என்ன பண்ணுவீங்க, ஜெபிப்பீங் களா?"- கேட்டார்கள்.

"இல்லீங்க, தேங்கா பழமொடச்சி சாமி கும்பிடறதுதானுங்க"

"நீங்களே தேங்கா உடைச்சுக்குவீங்களா?"

"இல்லீங்யா. நாங்க கோயிலுக்கு வெளில நின்னுக்குவமுங்க. பூசாரி ஐயா அவிய வந்து காயை வாங்கி அங்கியே ஒடச்சு தருவாங்க."

"அதாவது ஒங்களை கோவிலுக்குள்ள விடமாட்டாங்க உங்க தேங்காயும் ஆண்டவர் முன்ன ஒடைக்க மாட்டாங்க சரியாம்மா நா சொல்றது..." - டேவிட்.

"குடியானவங்க மட்டுந்தானுங்க உள்ள போயி சாமி கும்பிட முடியுங்க, அவிய மேல்ஜாதிசனமுங்க. எங்க ஆளுக உள்ள போகப்படாதுங்க. அது தெய்வகுத்தமுங்க"

உறையிலிருந்த பைபிள் பிரித்து ஒரு பக்கம் வாசிக்கச் சொன்னார்கள். வாசித்தான் குணசேகரன்.

'ஆண்டவர் முன்னால எல்லா மனிதர்களும் சமம். எங்க தேவாலயத்திலயும் - மதத்திலயும் இந்த மாதிரி பாகுபாடெல்லாம்

கிடையாது.'

விடைபெறுமுன் குணசேகரனின் குடும்ப மேன்மைக்காக ஜெபித்தார்கள் சகோதரர்கள். அடிக்கடி வர ஆரம்பித்தார்கள் குட்டிக் கதைகளுடனும் எளிய பிரசங்கங்களுடனும்.

"குணா, உங்க தாத்தாவோட அப்பா என்ன வேலை பார்த்துக்கிட்டிருந்தார் தெரியுமா உங்களுக்கு?"

"அந்தக் காலத்திலயெல்லா வேலயேதுங்க, ஊருக்குள்ள எங்கியாச்சி எளவாச்சுன்னா சேதி சொல்றதுக்குப் போறதுங்க. பறையடிக்கிறதுங்க, மீதி நேரத்துல குடியானவங்க தோட்டங் காட்ல இல்லாட்டி வீட்லன்னு எதாச்சி வேல இருக்குமுங்க..." அவனிடம் எப்போதோ அவனுடைய அப்பா சொன்னதை நீட்டி முழக்கினான் குணசேகரன்.

"சரி, தாத்தாவுக்கு என்ன வேலை?"

"அவருக்கு... அதே வேல தானுங்க. அவரு இத்தன வேலைய செஞ்சுகிட்டே செருப்பும் தெச்சாருங்க."

"அது சரி... அப்பாவுக்கு?"

"எங்க ஐயனுங்களா, அவரு பஞ்சாயத்துல வண்டி ஓட்டி மலமெடுத்தாருங்க.... ஆனா நாந்தா இந்த கெரகமே நமக்கு வேண்டாமுன்னு செங்கல் காளவாய்க்கு வந்துட்டனுங்க."

"உங்க பாட்டன், தாத்தா, அப்பான்னு பரம்பர பரம்பரையா அவங்க மலத்தை எடுத்திருக்கீங்க, அவங்க கால் செருப்பைத் தெச்சிருக்கீங்க. ஆனா உங்களுக்குக் கோவிலுக்குள்ள போக உரிமையில்லை."

ஒரு சில வினாடிகள் அவனுக்கு யோசிக்க இடைவெளி கொடுத்து மீண்டும் தொடர்ந்தார் சகோதரர் மார்டின்.

"பிறப்பிலயோ - செய்யிற வேலையிலோ உயர்வோ தாழ்வோ கிடையாதுங்க."

தொடர்ந்து பேசினார்கள் சகோதரர்கள். இந்த அடிமைத்தளையை உடைத்து நாமும் எல்லோரையும் போல வாழ வேண்டும் என்ற வெறியும் ஆவலும் அவனுடைய மூளையில் பதிந்து கொண்டன.

இருப்பதிலேயே நல்ல உடை தரித்துக் கொண்டு அந்த வார ஞாயிற்றுக்கிழமை காலை குணா, சிந்தா மற்றும் காளி மூவருமாக கையில் பைபிளுடன் தேவாலயத்திற்குப் போவதை, சேரியே வேடிக்கை பார்த்தது.

தேவாலயத்தில் எல்லோருக்கும் சமமாக உட்கார்ந்திருந்தது கணவன் மனைவி இருவருக்குமே மகிழ்ச்சி தந்தது. ஜெபக்கூட்டம் முடிந்ததும் அங்கிருந்த அனைவரும் நலம் விசாரித்துப் பேசினார்கள்.

''டாக்டர்...திடீர்னு எனக்கு ஆபரேஷன்னு சொல்றீங்களே..... ஏன்?''

''ஏற்கெனவே ஆபரேஷனுக்குப் பணத்தோடு வர்றேன்னு சொன்ன பேஷண்ட் வராம டபாய்ச்சுட்டாரே!''

— எஸ். வீமராஜன்

காளவாய்க்கு சிந்தா மட்டும் போய்க் கொண்டிருந்தாள். முதலாளியிடம் கணவனுக்கு மலேரியா ஜுரம் எனச் சொல்லியிருந்தாள். மழைக்காலத்தின் துவக்கம் என்பதால் அவர்களும் கண்டுகொள்ளவில்லை. சர்ச்சிலேயே குணசேகரனுக்கு ஒரு வேலை போட்டுக் கொடுத்து விட்டார்கள் சகோதரர்கள்.

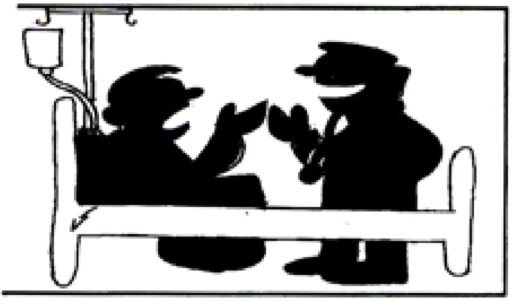
இறப்பிற்குப் பின் மனிதனின் நிலை பற்றிய சகோதரர்களின் வினாக்கள் குணாவை அதிகமாகவே சிந்திக்க வைத்தன. அலுப்புத் தட்டும் சமயங்களும் இல்லாமல் இல்லை. அவைகளை ஈடுகட்டத்தான் சுவையான, கையில் ஒட்டும்படியான எண்ணெய் பசையுடன் கூடிய அசைவ பிரியாணியும் வெங்காய பச்சடியும் வயிறு நிறைய கிடைத்தது. எனவே ஞாயிற்றுக்கிழமை தவறாமல் சர்ச் போவது என்றானது. விஷயங்களைக் கேள்விப்பட்ட குணசேகரனின் தோழனான மாறனுக்கும் கிறித்துவ சமயத்தில் ஈடுபாடு ஏற்பட்டது. சகோதரர்கள் அவனுடைய இல்லத்திற்கும் போக ஆரம்பித்தார்கள்.

குடிசைக்கு வெளியே ஆள் அரவம் கேட்டதைத் தொடர்ந்து, "குணா - குணா" என்ற குரல் கேட்டது. மாறன்தான். அவனுடன் இருவர் வெள்ளை நிறச் சட்டையும் காக்கி கலரில் அரை ட்ரவுசரும் அணிந்து தலையில் சிவப்பு குஞ்சம் வைத்த தொப்பியுடன் நின்றிருந்தது தெரு விளக்கின் மங்கலான வெளிச்சத்தில் தெரிந்தது.

"உங்கிட்ட ஏதோ பேசணுமுன்னு இவிய வந்திருக்காங்க" என்றான் மாறன்.

வெளியிலிருந்த கயிற்றுக் கட்டிலில் நால்வரும் உட்கார்ந்து கொண்டார்கள். கம்பத்தின் ட்யூப்லைட் வெளிச்சம் போதுமானதாக இருந்தது.

இந்த நேரத்தில் வந்து சிரமத்தைத் தருவதற்கு மன்னிப்பு கோரினார்கள் இருவரும். "இவர் பேர் சிவஞானம்ஜீ, என்னோட பேர் சதாசிவம்" கைகுலுக்கினார்கள் குணசேகரனோடு. குணாவுக்குச் சற்று மகிழ்ச்சியாகவும்



– அதே சமயம் இவர்கள் போலீசா என்றும் மனத்தில் தோன்றியது. சில வினாடி மௌனம் நிலவியது. அதன் பின் கேட்டார் சிவஞானம்ஜீ:

"குணசேகரன் நாமெல்லா என்ன மதங்க?"

"நா... ஜாதிங்க, நீங்க மேல்சாதிங்க."

"குணா நா ஜாதியை கேட்கலை, ஜாதி நமக்கெல்லா தேவையில்லாத விஷயம் மதத்தை கேட்டோம்."

"..............."

"சரி, பரவால்ல நானே சொல்றேன், நாமெல்லா இந்துக்கள்..."

சதாசிவம்ஜீ தொண்டையைச் செருமிக் கொண்டு பேச ஆரம்பித்தார்.

"இந்த உலகத்துலயே புராதனமான மதம் நம்ம மதந்தான். உலகம் தோன்றிய காலத்திலிருந்தே இந்து மதம் இருக்குங்க, அதாவது ரிக், யஜுர், சாம, அதர்வண வேதங்கள் இருக்கல்லங்க, இதுக்கெல்லாம் முந்தையதுங்க. இன்னொன்னு – இந்த வேதங்களை யாரும் எழுதலை. அதெல்லாமே இந்த பிரபஞ்சத்துல ஒலி அலைகளா இருந்து முனிவர்கள் நிஷ்டையில் இருக்கும் போது அவங்க மூலமா வெளிப்பட்டிருக்கு. நம்ம ஆசியாக் கண்டம் தவிர உலகம் பூராவுமே இந்து மதம் இருந்ததுக்கான சான்று ஏராளமா கிடைச்சிருக்கு. இவ்வளவு பெருமையும் சிறப்பும் இருக்க, நம்ம மதத்தை விட்டுட்டு ஏங் குணா இன்னொரு மதத்துல சேரணும்? சொல்லுங்க...?"

நாம் தேவாலயத்திற்கு போன விஷயமெல்லாம் இவர்களுக்கு எப்படித் தெரிந்தது என குணசேகரனுக்கு ஆச்சரியமாகவும் சற்றே அதிர்ச்சியாகவும் இருந்தது.

"சொல்லுங்க உங்களுக்கு இந்துவா இருக்கறதுல எந்தவிதத்துல கஷ்டம், ஒப்பனா பேசுங்க; அதுல சௌகர்யம் இருந்ததுன்னா நாங்களும் உங்க கூடவே வந்துர்றோம். நீங்க பயப்பட வேண்டிய அவசியமே இல்லை. உங்களோட கஷ்டத்தை நிவர்த்தி பண்ணத்தான் நாங்க வந்திருக்கோம்."

அருகிலிருந்த மாறனும் குணாவைப் பேசும்படி வற்புறுத்தினான்.

சகோதரர்கள் பிரசங்கம் செய்த விஷயத்தை இலேசான தடுமாற்றத்துடன் 'மறு ஒலிபரப்பு' செய்தான் குணா. தங்களின் பரம்பரை காலங்காலமாக மலம் அள்ளியதையும் செருப்பு தைத்ததையும் இன்றும் தங்களுக்குக் கோவிலுக்குள் போகக்கூட அனுமதி இல்லை என்பதையும் சொன்னான்.

'ஜீக்கள்' இருவரும் தமாஷ் கேட்டதைப் போல சிரித்தார்கள்.

"குணா, நீங்க எந்த உலகத்துல இருக்கீங்க? நீங்க சொல்ற மாதிரியெல்லா இப்ப இல்லை. அதெல்லாம் ஐம்பது வருஷம் முன்னாடி இருந்துச்சு. இப்ப எல்லாருமே ஜாதி வித்தியாசம் பார்க்காம எல்லா கோவிலுக்குள்ளயும் போலாமே." அவனுடைய தோளில் ஆதரவாகத் தட்டினார் ஜீ.

"அய்யா நம்மூர் மாரியாத்தா கோயிலுக்குள்ள விடறதில்லைங்க. நானும் இந்த முப்பது வருஷமா வெளியே நின்னு சாமிய பாக்கலாம்னுதா பாக்கிறனுங்க ஐயா. ஒரு சின்ன வெளக்கு வெளிச்சத்துல – இருட்டு தாங்க தெரியுது. இன்னும் சாமிய பாத்ததேயில்லைங்க..."

ஜீக்கள் இருவரும் ஒருவரையொருவர் பார்த்துக் கொண்டார்கள்.

"ஓகே குணா... நீங்க மாரியம்மன் கோவிலுக்குள்ள போயி சாமி கும்பிடணும், அவ்வளவுதானே? அதுக்கு நானாச்சு" என்றார் சதாசிவம்ஜீ. புரியாமல் அவரைப் பார்த்தார் சிவஞானம்ஜீ. சில வினாடிகளில் அவருக்குப் 'புரிந்து' போனது.

இரவு மணி பதினொன்றுக்கு மேல் ஆகி விட்டது. ஜீக்கள் இருவரும் குணாவையும் – மாறனையும் அழைத்துப் போய் டீ வாங்கித் தந்தார்கள்.

டீ சாப்பிட்டுக் கொண்டே, இந்து மதத்தையும் இந்துக்களையும் காக்க இயக்கம் ஒன்று இருப்பதாகவும் அதில் தேசப்பற்று, தேகப் பயிற்சி, இன்னும் நிறைய விஷயங்கள் சொல்லித் தருவதாகவும் சொன்னார்கள் ஜீக்கள். வருகிற வெள்ளிக்கிழமை அவர்கள் பகுதியில் கொடிக் கம்பம் நட்டு இயக்கம் துவங்கப்படும் எனவும் தெரிவித்தார்கள்.

முதல் தினம் பெய்த மழையை விட உக்கிரமாக வெயில் மேலேறிக் கொண்டிருந்தது. அவ்வளவு நேரம் சேற்று மண்ணைப் பக்குவமாக மிதித்திருந்த சிந்தா, தற்போது அதை உருண்டைகளாக்கி குணசேகரனின் முன்புறம் போட்டுக் கொண்டிருந்தான். குணாவின் கைகள் அனிச்சையாக ஒவ்

வொரு சேற்று உருண்டையாக எடுத்து அச்சுக்குள் போட்டுக் கவிழ்க்க, பச்சையான செங்கல் வரிசை வளர்ந்த வண்ணமிருந்தது. அவனுடைய மனம் தீவிர சிந்தனையிலிருந்தது. இன்று வெள்ளிக்கிழமை. பொள்ளாச்சியில் ஜெபம் கூட்டம் நேற்றைக்கு முடிந்திருக்கும். இன்றைக்கு மாலை டேவிட் ஐயாவோ மார்டின் ஐயாவோ வரக்கூடும். இரவு ஏழு மணிவாக்கில் சதாசிவம்ஜீயும் சிவஞானம் ஜீயும் கொடியேற்றி இயக்கம் துவங்கலாம் எனச் சொல்லியிருக்கிறார்கள்.

மனத்தில் கடந்த ஒன்றரை மாத சம்பவங்கள் கிளை பரப்பத் துவங்கின. பரம்பரைத் தொழிலை விட்டு, செங்கல் அறுக்க வந்தும் கூட அத்தனை கூட்டத்திற்கு முன்பும் முதலாளியின் மகன் ஜாதிப் பெயரைச் சொல்லி திட்டிக் கேவலப்படுத்தியது நினைவுக்கு வந்தது. அவனுடைய கடன் பாக்கிக்காக பல்லைக் கடித்துப் பொறுத்துக் கொள்ள வேண்டியிருக்கிறது. நாலாயிரம் ரூபாயை முகத்தில் எறிந்துவிட்டு, காளவாயை விட்டே வெளியே போய் மனிதனாக வாழ ஆரம்பிக்க வேண்டும் முதலில். எத்தனையோ வருடங்கள் கஷ்டப்பட்டாயிற்று. ஆனால் இன்றைக்கு, 'சர்ச்சிற்கு வா கிறிஸ்துவனாக மாறி விடு' - 'இந்து இயக்கத்தில் சேர்ந்து விடு' என ஆளாளுக்குச் சொந்தம் கொண்டாடுகிறார்கள்.

மாலை அரிசி வாங்கிக் கொண்டு வீடு திரும்பியபோது, அவனுக்கு முன்பாக வீடு வந்துவிட்ட சிந்தா கணவனின் வருகைக்காக காத்திருந்தாள். காளீஸ்வரனுக்கு நல்ல காய்ச்சல்.

"மாமா, காளீயை தர்க்காவுக்கு எடுத்துட்டுப் போய் மந்திரிச்சிட்டு வந்துர்றேன், காய்ச்சல் அனலா கொதிக்குது" என்றாள்.

"இனி அதொண்ணுதா பாக்கி. மந்திரிக்க யார் கிட்டேயும் போக வேண்டா – மெயின் ரோட்டுக்குப் போயி டாக்டர்கிட்ட ஊசி போட்டுட்டு வா..." இரைந்தான் குணா.

ஏன் கணவன் தன் மேல் இப்படி காரணம் இல்லாமல் பாய்கிறான் என அவளுக்குத் தெரியவில்லை. கணவனிடம் பணம் வாங்கிக் கொண்டு விடைபெற்றாள் சிந்தா.

வீட்டின் தட்டிப்படல் கதவை மூடிக் கொண்டு சகோதரர்களிடமும் ஜீக்களிடமும் என்ன பேச வேண்டும் என ஒத்திகை பார்த்துக் கொண்டான்.

கதவைத் திறந்து வைத்தான்.

சகோதரர்கள் மற்றும் ஜீக்களின் வருகைக்காக காத்திருக்க ஆரம்பித்தான் குணசேகரன். ○

ALAGAPPA UNIVERSITY

KARAIKUDI - 630 003

DIRECTORATE OF DISTANCE EDUCATION

OFFERS THE FOLLOWING COURSES.

M.Sc(IT), MCA, B.Sc(IT)

- BBA
- BCA
- BCS
- MCS
- MFC
- MBM
- MA (PM & IR)
- MA (MC & JR)
- P.G. Diploma in Computer application (PGDCA)
- P.G. Diploma in E-Commerce.
- P.G. Diploma in Medical Transcription & various other UG & PG courses
- Excellent and dedicated faculty
- Latest Infrastructure

AT CHENNAI :
Chennai Study Centre :
625, Annasalai Surya Mansion,
3rd floor, Chennai -6.
(Next to Saffire Theatre)
Ph: 8132779, 8292204, 8133040, 8295232

AT MADURAI:
Students computer centre
No.4, New Natham Road,
Narayana Puram,
Madurai-625016.
Tel: 0452 - 520512, 533811, 683580,98430-53382

Last date for submission 31st October



ஸ்ரீ ராமஜெயம்

ஸ்ரீ மாருதி டிராவல்ஸ்

தொலைபேசி எண் 5511786 10/1, ராஜேஸ்வரி தெரு, பெரம்பூர், சென்னை — 600 011
(நாம சங்கீர்த்தனத்துடன் அன்பர்களை அழைத்துச் செல்லும்
ஆன்மீக சுற்றுலா குழு அமைப்பாளர்கள்)

① 14.10.2001 - ஒருநாள் பயணம்: வல்லக்கோட்டை, மகாமேரு, காஞ்சீபுரம் (வரதராஜர், காமாஷி கோவில் மட்டும்) தென்னாங்கூர், உத்திரமேரூர் பஸ் கட்டணம், டிபன், காபி, சாப்பாடு உட்பட நபர் ஒருவருக்கு ரூ. 195/-

② 27.10.2001-28.10.2001 இரண்டு நாள் பயணம் . திருவிடந்தை, திருக்கடல் மல்லை (மகாபலிபுரம்) திருவஹிந்திபுரம், அன்னை ஆசிரமம் பாண்டிச்சேரி, திருக்கோவிலூர், திருவதிகை, தபோவனம் — பஸ் கட்டணம், சாப்பாடு, இரவு தங்குதல் உட்பட நபர் ஒருவருக்கு கட்டணம் ரூ. 475/-

③ 17.11.01 ஒரு நாள்- அரவிந்தர் ஆசிரமம், பாண்டிச்சேரி ஸ்ரீ அன்னை மகா சமாதி அடைந்த தினம். பஸ் கட்டணம் மட்டும் ரூ. 135/-

④ 12.12.01 ஒரு நாள்- கார்த்திகை மாதம் ஒருநாள் — யோக நரசிம்மர்- சோளிங்கர் தரிசனம் — பஸ் கட்டணம் மட்டும் ரூ. 85/-



⑤ 14. 12.01 to 21.12.01- அழகிய அந்தமான் தீவுகள் - ஒரு வழி கப்பல், ஒரு வழி விமானப் பயணம் - கட்டணம் ரூ. 13750/- இரு வழி விமானப் பயணம், ரூ. 16,750/- (சாப்பாடு, தங்குதல், ஊர் சுற்றிப் பார்க்கும் அனைத்து செலவு உட்பட)

⑥ மார்ச் 2002 காசி, கயா, அயோத்தியா, அலகாபாத், முக்திநாத் (சாளக்கிராமம்) நேபாளம் 12 நாட்கள், 17நாட்கள் – தேதி, கட்டணம் பின்னர் அறிவிக்கப்படும்.
முழு விவரமறிய சுய விலாசமிட்ட ரூ. 4/-ஸ்டாம்ப் அடங்கிய கவர் அனுப்பவும். விவரங்கள்அனுப்பப்படும்.
பங்கு பெறுவீர்! பாக்கியவான்களாவீர்! விவரங்களுக்கு: V. சீனிவாசன் (அமைப்பாளர்)



அதிர்ச்சியூட்டும் அந்தஸ்து!

செப்டம்பர் இருபத்தைந்தாம் தேதி நில அதிர்வுகளுக்குப் பிறகு வெளியாகியிருக்கும் சிஸ்மிக் மேப்பில், சென்னையின் அந்தஸ்த்து ஒரு படி உயர்ந்திருக்கிறது. இது ஏதோ சந்தோஷப்பட வேண்டிய உயர்வு அல்ல. அதற்காக சங்கடப்பட்டும் ஆகப் போவது ஒன்றுமில்லை.

'சிஸ்மிக்' (Seismic Zone map) என்று அழைக்கப்படும் இந்திய பூகம்ப வரைபடத்தில், ஆபத்துக் குறைவான மண்டலம் இரண்டில் (Zone II) இதுவரை இருந்து வந்த சென்னை, ஆபத்து அதிகரிக்கும் வாய்ப்புள்ள மண்டலம் மூன்றில் (zone III) இடம் பெற்றுவிட்டது. 'இந்த அறிவிப்பு அதிகார பூர்வமானதுதானா? ஏற்கனவே அதிர்ந்து போயிருக்கும் சென்னைவாசிகளுக்கு, மேலும் அதிர்ச்சியூட்டுவது போல வந்திருக்கும், இந்த வரைபட மதிப்பீடு எதனடிப்படையில் நிர்ணயிக்கப்படுகிறது' என்ற கேள்விகளோடு, சென்னை வானிலை ஆய்வு மையத்தின் நில நடுக்க அளவை மற்றும் ஆய்வுப்பிரிவை அணுகினோம். நிலவியலாளர் பிசிஎஸ் ராவ் நம்மிடம் பேசினார்.

"தற்போதைய சிஸ்மிக் வரைபடத்தை, சென்னை தரமணியில் இருக்கும் இந்திய தர நிர்ணயக் கழகத்தினர் வெளியிட்டிருக்கிறார்கள். பாதிக்கப்பட்ட பகுதியின் பல்வேறு நிலவியல் காரணங்கள் மற்றும் கடந்த காலத்தில் எத்தனை முறை குறிப்பிட்டப் பகுதியைப் பூகம்பம் தாக்கியிருக்கிறது என்பதைப் பொறுத்தும் சிஸ்மிக் ஸோன்களுக்காக மதிப்பீட்டு எண்களைக் கொடுக்கிறார்கள். இந்த மதிப்பீடு அதிகார பூர்வமாக விரைவில் அறிவிக்கப்படலாம்" என்றார்.



• பி.சி.எஸ். ராவ்

தென்னிந்தியாவில் நில நடுக்கம் பதிவான தகவல்கள் நமக்கு 1822-ல் இருந்துதான் ஆதாரபூர்வமாக கிடைத்திருக்கின்றன. 1980லிருந்து சுமார் இருபது முறைக்கு மேல் தென்னிந்தியாவின் பல நகரங்களில் நில நடுக்கம் ஏற்பட்டுள்ளது. மூன்று ரிக்டரிலிருந்து 5.6 ரிக்டர் வரை பதிவாகியுள்ள இந்த அதிர்வுகளின் ஃபோகஸ் (Focus) பற்றி யாரும் மூச்சு விடுவதில்லை. போகஸ் என்பது நில மட்டத்திலிருந்து பூமியின் எத்தனை அடி ஆழத்தில் பூகம்பம் உருவானது என்பதை குறிக்கும். இதை Hypocentre அல்லது depth point என்று சொல்லுவோம். இதில் shallow focus எனப்படும் எழுபது கிலோமீட்டர் ஆழத்திற்குள் தோன்றும் பூகம்பம்தான் அதிக ஆபத்தை விளைவிக்கக் கூடியது. செப்டெம்பர் இருபத்தைந்து அன்று பாண்டிச்சேரி கடலின் கீழே தோன்றியே நில அதிர்வின் ஃபோகஸ் ஆழம் 32 கிலோமீட்டர்.

பூமியின் இத்தனை மேலே பூகம்பம் தோன்றியிருப்பதால்தான் சென்னையை ஸோன் மூன்றில் சேர்க்கத் துடிக்கிறார்கள். இவ்வளவு குறைவான ஆழத்தில் பூகம்பம் தோன்றுவதற்கு முதல் காரணம் நகரமயமாதல்தான். எச்ஐவிக்கு இன்னும் மருந்து கண்டுபிடிக்க முடியாதது போலவே, நில நடுக்கத்தையும் முன்கூட்டியே அறிய இயலாத நிலை நீடிக்கிறது. நகரவாசிகள் சுற்றுச்சூழலைப் பாதுகாப்பதன் மூலமே பூமித்தாயின் கோபத்திலிருந்துத் தப்பிக்கலாம்" என்கிறார் ஓர் ஓய்வு பெற்ற நிலவியலாளர். அவர் சொல்வதை எப்படி மறுக்க?

— ஜெ

படம்: ராஜன்



* தோ... சொய்ங்



* ஊதி... ஊதி...

கையில காசு

அறுபது ஆண்டுகளுக்கு முன்னர் ராம் பட்டின் பெரியப்பா ஷ்யாமா பட், உடுப்பியிலிருந்து சென்னைக்கு வந்தார். தாம் துவங்கிய ஹோட்டலுக்கு 'உடுப்பி ஹோம்' என்று பெயர் வைத்ததன் மூலம் சென்னையில் உடுப்பி ஹோட்டல்களுக்கு பிள்ளையார் சுழி போட்டவர் ஷ்யாமா பட்தான். இன்று உடுப்பி வட்டாரச் சுவை மாறாமல், சென்னையில் வாய் ருசிக்க சாப்பிட வேண்டுமானால் நீங்கள் செல்ல வேண்டிய இடம் உடுப்பி ஹோம் மத்சயா உணவகம்தான். நாக்கில் நீர் ஊறச் செய்யும் மங்களூர் போண்டா, வகை வகையான தோசை, ஊத்தப்பம், இனிப்புப் பச்சடி அடங்கிய உடுப்பி தாலி என்று அசத்துகிறார்கள்.

"உங்களுக்கு ஒரு சுவையான தகவல், முதன் முதலாக ரசவடையை அறிமுகப்படுத்தியது என் பெரியப்பாதான்" என்கிறார் ராம் பட். பெரியவர்கள் உருவாக்கி வைத்த பாரம்பரியத்தைக் கட்டிக் காப்பாற்றிக் கொண்டிருக்கும் ராம் பட், புதுமைகளையும் புகுத்த தவறுவதில்லை. உடுப்பி உணவு வகைகளுக்கு கொடுக்கும் அதே முக்கியத்துவத்தை சைனீஸ் ஐட்டங்களுக்கும் கொடுக்கிறார். "சென்னையில் எந்த வி.ஐ.பியை வேண்டுமானாலும் குறிப்பிடுங்கள்; அவர் ஒரு முறையாவது எங்கள் ஹோட்டலுக்கு வந்து போனவராகத்தான் இருப்பார்" என்கிறார் பட். உடுப்பி தாலியின் விலை எழுபத்தைந்து ரூபாய்தான். "இரவு இரண்டு மணி வரை இட்லி கிடைக்கும், நடுத்தரமான உணவகம் எங்களுடையது மட்டும்தான்" என்று சொல்லும் பட் "பல ஹோட்டல் அதிபர்கள் இரவு ஹோட்டலை மூடிவிட்டுச் சாப்பிட வருவதும் எங்கள் ஹோட்டலுக்குத்தான்" என்கிறார். இரவு பன்னிரண்டுக்கும் ஜே...ஜே... என்றிருக்கிறது உணவகம். பெரும்பாலும் மிடில் கிளாஸ்தான்.

சமீப காலமாக சென்னை மக்கள் மத்தியில் அமைதியாக ஒரு மாற்றம் நடந்துகொண்டிருந்தது. 'வாழ்க்கை வாழ்வதற்கே' என்று தைரியமாக செலவழித்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். அதிலும் குறிப்பாக வாரக் கடைசியில் குடும்பத்தோடு ரெஸ்டாரண்டுகளுக்கு விஸிட் செய்து விடுகிறார்கள். பணம் இல்லாத மாதக் கடைசியில் கிரெடிட் கார்டுகள் கை கொடுக்கின்றன.

திருவான்மியூரிலிருந்து பாரீஸ் வரை பஞ்சாபி தாபாக்களும், நூடுல்ஸ், தோசா, செட்டிநாடு, கார்னர்களும், பரோட்டா சென்டர்களும் கையேந்தி பவன்களும் வியாபித்துக் கிடக்கின்றன.

"அது மட்டுமல்ல; நீங்கள் சொல்லுவது நடுத்தர மற்றும் நடைபாதை உணவகங்கள்தான். ஆனால் கொஞ்சம் உயர்நிலை நடுத்தர மக்கள், நட்சத்திர ஹோட்டல் ரெஸ்டாரெண்டுகளுக்கும் வரத் துவங்கிவிட்டார்கள்" என்கிறார்கள்

* கயிற்றுக் கட்டில் சாப்பாடு



* முறுகலாய் நெய் தோசை...





* இஷ்டம் போல வெட்டலாம்!

வாயில தோசை!

ராயல் மெரிடியன் நட்சத்திர ஹோட்டலின் சமையல் நிபுணர்களான அனில்குமார், பினுவர்க்கி மற்றும் ராஜு".

இந்த நட்சத்திர ஹோட்டலின் பஃபே டைப் உணவின் விலை 450 ரூபாய் தான்(!). எதைச் சாப்பிடுவது, எதை விடுவது என்று தெரியாமல் மானவாரியான பெயர் தெரியாத டிஷ்கள், சலாடுகள், பேக்கரி ஐட்டங்கள். போனஸாக ஒரு வயிறையும் கொண்டு போனால்கூட எல்லா ஐட்டங்களிலும், கொஞ்சம் கொஞ்சம் ஸாம்பிள் பார்க்க முடியாது.

இன்னும் பர்ஸ் கனமானவர்களுக்கு இருக்கவே இருக்கிறது நவரத்தினா உணவகம். மயன் ஸ்பெஷலாக பூமிக்கு வந்து சிருஷ்டித்துவிட்டுப் போனதுபோல் உள்ள அந்த ரெஸ்டாரெண்டின் ஓரமாக சிறு மேடையில் இரு இளைய வித்வான்கள் சிதாரும், தபேலாவும் கையாண்டு செவிக்குணவை வழங்கிக் கொண்டிருக்கின்றனர். நவரத்தினாவின் சிறப்பைச் சொல்கிறார் ஹோட்டலின் உணவுப் பொறுப்பாளரான நிடின்கன்னா. "வெஜிடேரியனைப் பொறுத்தவரை எல்லா ஐட்டங்களும் 160 ரூபாய்க்குத்தான். அசைவ சமாசாரங்கள் ஆயிரம் ரூபாய் வரையிலும் உண்டு. ஆறு மாதத்திற்கொரு முறை மெனு வகைகளை மாற்றிக்கொண்டிருப்போம். அந்தக் காலத்து மன்னர்கள் ருசித்த பல உணவு வகைகளை அதே ருசியுடன் இன்றும் மாறாமல் கொடுக்கிறோம்" என்கிறார் நிடிஸ் கன்னா.

"பத்தர்-கா-கோஜ் என்ற அசைவ டிஷ்ஷின் வரலாறு மிகவும் சுவையாக இருக்கிறது :

ஹைதராபாத்தை ஆண்ட நிஜாம் மன்னர்கள் வேட்டையாடச் செல்லும் போது, சமையல்காரர்கள் உட்பட கூட ஒரு படையே செல்லுமாம். காட்டில் ஓர் இடத்திலிருந்து மற்றொரு இடத்திற்கு முகாமை மாற்றும் போது, இறைச்சித் துண்டுகளோடு மசாலாவைக் கலந்து மான் தோலில் கட்டி, குதிரையின் முதுகில் இருபுறமும் தொங்கவிட்டு விடுவார்கள். குதிரை ஓடும் போது அதன் உடலில் உண்டாகும் உஷ்ணத்தில் மான் தோலில் கட்டப்பட்டிருக்கும் இறைச்சித் துண்டுகள் வெது வெதுப்பாக மாறியிருக்கும். அது தவிர, குதிரை ஓட்டத்தின்

காரணமாக, இறைச்சித் துண்டுகள் குலுங்கி, மசாலாவுடன் கலந்திருக்கும்.

புதிய முகாமுக்குப் போனவுடன் மான் தோலில் உள்ள இறைச்சித் துண்டுகளை கருங்கல்லின் மேலே பரப்பி, கீழே நெருப்பு மூட்டுவார்கள். ஏற்கெனவே குதிரை சூட்டின் காரணமாக, கொஞ்சம் வெந்திருக்கும் இறைச்சித் துண்டுகள் இலேசாக வெந்தவுடன் எடுத்து விடுவார்கள். இதுதான் பத்தர் – கா – கோஜ். ஆனால் குதிரை, மான் தோல் சமாசாரங்கள் இல்லாமல் ஸ்பெஷல் கல்லில் தயாரிக்கப்படும் இந்த ஐட்டத்தைச் சுவைக்க மெரிடியனுக்கு வருபவர்கள் ஏராளம். அஜித் – ஷாலினி, பார்த்திபன், விஜயகுமார் போன்ற நட்சத்திரங்கள் இந்த ஹோட்டலின் வாடிக்கையாளர்கள்.



* இதுவும் தனி டேஸ்ட்!

மல்டி நேஷனல் கம்பெனி ஒன்றில் சீனியர் எக்ஸிக்யூட்டிவாக பணியாற்றும் சந்திரசேகரன் மனைவி, இரண்டு குழந்தைகளுடன் மாதத்திற்கொரு முறை நவரத்தினாவுக்கு வந்து விடுகிறார். "உயிரோட்டமான இசையை அனுபவித்துக் கொண்டு மணிக்கணக்கில் சாப்பிடுவது எனக்குப் பிடித்தமானது" என்று சொல்கிறார் அவர்.

"நட்சத்திர ஹோட்டலில் பணியாற்றும் நீங்கள் கையேந்தி பவன்களில் சாப்பிட்டதுண்டா?" சமையல் நிபுணர் அனில்குமாரிடம் கேட்டோம்.

"என்ன இப்படிக் கேட்டுட்டீங்க... தெருவோர ஹோட்டலிலிருந்து, மற்ற நட்சத்திர ஹோட்டல்கள் வரை அவ்வப்போது நாங்கள் விசிட் செய்து அங்கே இருக்கும் மெனு வகைகளை டேஸ்ட் (ஒற்று வேலை?) செய்து வருவோம். இந்தியா முழுக்க இருக்கும் புராதன நகரங்களுக்குச் சென்று அங்கிருக்கும் மூத்த சமையல் நிபுணர்களுடன் கலந்துரையாடி, மெனு தயார் செய்வோம் என்கிறார் அனில்குமார். சைவ தயாரிப்பில் வெண்டைக்காய் கலந்த வேர்க்கடலை கறி சூப்பராக இருக்கும்" என்கிறார் அவர்.

"நட்சத்திர ஹோட்டலுக்கு மட்டும் தான் ரெகுலராக டேஸ்ட் நாடி வருவார்களா? என் கடைக்குக் கூடத்தான் வருகிறார்கள்" என்கிறார் புளியந்தோப்பு சண்முகம். கடை என்றவுடன் 200 சதுர அடியில் சொல்லுகிறார் போலிருக்கிறது என்றால் ஏமாந்து போவோம். அவரது கடை ஒரு சைக்கிள்தான். சைக்கிள் கேரியரில் ஓர் அண்டாவில் சிக்கன் பிரியாணி, முன்பக்கம் வாளியில் தண்ணீர், உபயோகித்த பெட் பாட்டில்கள், பிளாஸ்டிக் தட்டுக்கள் என்று தமது கடையை காலை ஏழரைக்கே துவங்கி விடுகிறார். மதியம் ஒரு மணிக்குள் அண்டா பிரியாணியும் காலியாகிவிட, இருநூறு ரூபாய் லாபத்துடன் வீட்டுக்குப் போய் படுத்துவிடுகிறார் சண்முகம். இவரைப் போல நூற்றுக்கணக்கானவர்கள் இன்று சென்னையில் இருக்கிறார்கள். முதலில் சைக்கிளில் துவங்கி, டிரை சைக்கிளில் தொடர்ந்து, பங்க் கடையாக மாறி வாழ்க்கையில் உயர்ந்தவர்களும் உண்டு.

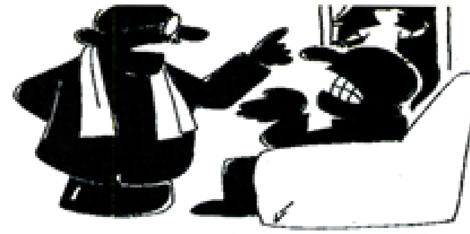
'உலகம் முழுவதும் புலால் உணவைக் கைவிடுவது அதிகமாகிக் கொண்டு வருகிறது' என்று சொல்கிறார்கள். ஆனால் சென்னையில் 90 சதவிகித கையேந்தி பவன்கள் அசைவம்தான். இதற்கு மற்றொரு காரணம் 'குடி'மகன்கள். ஒவ்வொரு ஒயின் ஷாப்புக்கு, ஒரு கையேந்தி பவன் என்ற கணக்கில் கடைகள் இருக்கின்றன. இவை தவிர 'ஃபாஸ்ட் புட்' என்று ஃப்ரைட் ரைஸ், பரோட்டா போடும் கடைகளும் நூற்றுக்கணக்கில் வந்துவிட்டன. இந்த அசைவ கையேந்தி பவன்களின் ஆதிக்கத்தால் சைவ கையேந்தி பவன்கள் ஒரேயடியாக படுத்துப் போய்விட்டன என்று சொல்ல முடியாது. மிகவும் பாப்புலராக உள்ள வெஜ் கையேந்தி பவன்கள்

பேட்டைக்குப் பேட்டை இருக்கத்தான் செய்கின்றன.

தி.நகர் ஜி.என். செட்டித் தெருவில் ஜீவா பூங்கா எதிரில் இருக்கும் கையேந்தி பவனில் மதியம் பதினொரு மணிக்கு சாம்பார் சாதம், தயிர் சாதம், எலுமிச்சை சாதம், தக்காளி சாதத்துடன் ஆஜராகிவிடுகிறார் பிரகாஷ். கட்டடத் தொழிலாளர்கள், சாலைப் பணியாளர்கள் என்று ஒரு கூட்டம் கடையை மொய்த்துக் கொள்கிறது. ஏழு, எட்டு ருபாய்க்கு தட்டு நிறைய சாதம். உழைக்கும் கூட்டம் வாழ்த்தி விட்டுப் போகிறது. இந்த கையேந்திப் பவனை நடத்துபவர் உமா சங்கர் ஷெட்டி. தி.நகர் பாண்டி பஜாரில் ஹோட்டல் வைத்திருக்கும் ஷெட்டி பிரில்லியண்ட் டுடோரியல்ஸ் அருகில் மற்றொரு கையேந்தி பவனையும் நடத்துகிறார். அங்கு ஓர் உடுப்பி ஹோட்டலே மாலை ஆறுமணிக்கு நடைபாதையில் துவங்கி விடுகிறது. பொடி தோசையும் இடியாப்பமும் இங்கு பிரசித்தம். குழந்தைகளுடன் நடுத்தரக் குடும்பங்கள், ஒரு வெட்டு வெட்டிச் செல்கின்றன. தி.நகர் தபால் அலுவலகத்தை ஒட்டி அசைவ கையேந்தி பவன்கள் இரவு பன்னிரண்டு வரை சக்கை போடு போடுகின்றன.

நான்கு சக்கர கையேந்தி பவன்களைத் தவிர ஒரு பெரிய கூடையிலேயே ரெஸ்டாரண்ட் நடத்தும் பெரிய குங்குமப் பொட்டு பெண்களை, சென்ட்ரல் சுற்று வட்டாரத்தில் பார்க்கலாம். மொச்சைக் கொட்டையாக சாதம் இருந்தாலும் காரக் குழம்புடன் சேர்த்து ஒரு கலவையாக உருட்டி கபக்கென்று வாயில் போட்டுக்கொண்டு 'பினாகினி வந்தாச்சாப்பா'' என்று கேட்டுக் கொண்டு ஓடுகிறார்கள் போர்ட்டர்கள்.

திருவல்லிக்கேணியை ஒப்பிடும்போது மயிலாப்பூரில் மெஸ்கள் குறைவுதான் என்றாலும், அன்றும், இன்றும் என்றும் புகழ் பெற்றதாக இருக்கிறது கற்பகாம்பாள் மெஸ். நெய் கிச்சடி, அடை அவியல், தவலை வடை என்று நாக்கில் சப்பு கொட்ட வைக்கும் ஐட்டங்கள். காலையிலேயே கற்பகாம்பாள் மெஸ்ஸின் பொங்கல், வடை டிபனுடன் நாளைத் துவக்கும் வி.ஐ.பிக்கள் நிறைய பேர் நகரில் உண்டு. (பெயர் வேண்டாமே!)



''அந்தாளு முதன்முறையாக சட்டசபைத் தேர்தலுக்கு நிற்கிறான். உங்களிடம் ஒரு விளக்கம் பெற முயல்வது தப்பா தலைவரே? ரொம்பக் கோபமாயிட்டீங்களே!''

''அதுக்காக, தொகுதி மேம்பாட்டுக்கு வழங்கப்படும் நிதியில் எத்தனை சதவீதம்வரை ஒரு எம்.எல்.ஏ. தன் சொந்தச் செலவுக்கு எடுத்துக்கலாம்னு கேட்குறதா?''

- உ. ராஜாஜி

ஓட்டல் சரவணபவனின் வெற்றியை மனத்தில் வைத்துத்தான் சிங்கப்பூர் கோமளவிலாஸ்காரர்கள் சென்னையில் கிளை திறந்திருக்க வேண்டும். 'Spick and span' என்ற ஆங்கில மொழிக்கு ஏற்ப, தினசரி புத்தம் புதியதாய்க் காட்சியளிக்கிறது கோமளாஸ் உணவகம். பட்டுக்கோட்டையைச் சேர்ந்த ராஜு என்பவர் 1947ல் சிங்கப்பூர் சென்று கோமளவிலாஸ் துவக்கினார்.

இப்போது அவர் மகன்கள் தனசேகரும், சந்திரசேகரும் சென்னை ஸ்ரீலங்கா, மஸ்கட் என்று விழுதுகளை பரப்பியிருக்கிறார்கள். துவக்கப்பட்ட சில வருட காலத்திலேயே பல வி.ஐ.பி கஸ்டமர்கள் கோமளாஸுக்கு. சுந்தர் - குஷ்பு ஜோடி, கஸ்தூரி, நாசர் என்று நட்சத்திரப் பட்டாளம் அவ்வப்போது வந்து போகிறது. ஆனால் இங்கு ஒரு சின்ன சிக்கல் என்னவென்றால் சுயசேவைதான்.

''அதையும் ஒரு வித்தியாசமான அனுபவமாகத்தான் கஸ்டமர்கள் உணர்கிறார்கள். முதலில் பில் போடும்போதே சமையலறையில் உங்கள் ஆர்டர் பதிவாகி விடுகிறது. எனவே தாமதம் என்பதில்லை'' என்கிறார்கள் நிர்வாகிகள். இங்கு நாற்பது ருபாயில் அருமையான தென்னிந்திய சாப்பாடு போடுகிறார்கள். குழந்தைகளுக்கென்று தனி மெனு வைத்திருக்கிறார்கள்.

மற்றொரு கௌரவமான வெஜ் ரெஸ்டாரண்ட், அண்ணா சாலையிலுள்ள அன்னலட்சுமி. ரொம்ப காஸ்ட்லி லட்சுமிதான். ஆனால் வருமானம் முழுதும் சமுதாயப் பணிக்குப் போவதால் கொஞ்சம் ஆறுதல். வெள்ளி தம்ளர், வெள்ளித்தட்டு என்று பளபளக்கிறது அன்னலட்சுமி உணவகம்.

- ப்ரியன்

படங்கள் : ராஜன்



• லீலா - வீரபாண்டி ஆறுமுகம்

கூட்டணி அவியல் சமைக்கும் அரசியல்வாதிகளின் வீட்டுச் சமையல் எப்படி? இன்னாள் அமைச்சர் தளவாய் சுந்தரம், முன்னாள் அமைச்சர் வீரபாண்டி ஆறுமுகம் ஆகியோரின் இல்லத்தரசிகள் சொல்கிறார்கள்...

"கூட்டாஞ் சோறு சாப்பிட்டதுண்டா?"

டி. ராஜலட்சுமி தளவாய் சுந்தரம்

திருமதி ராஜலட்சுமி, திருநெல்வேலி சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்பு கழக ஸ்தாபகர் சுப்பையா பிள்ளை அவர்களின் பேத்தி. சுத்த சைவ குடும்பம். வீட்டுச் சமையலில் குமரி - திருநெல்வேலி மாவட்ட மணம். கேரளாவை ஒட்டிய பிரதேசம் என்பதால் தேங்காயை அதிகமாகப் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

"காலையில் டிபன் பெரும்பாலும் பயறு வகைகள்தான். அத்துடன் இரண்டு இட்லி சில நாட்களில் குமரி மண்ணுக்கே உரித்தான புட்டு, பழம், அப்பளம். சில சமயம் கார்ன் பிளேக்ஸ், இடியாப்பம். அவர் மிக விரும்பிச் சாப்பிடுவது அவியல், ரசம், சாம்பார். தினசரி ஏதாவது ஒரு கூட்டு உண்டு. புளிக்கறி, எரிசேரி போன்றவை அடிக்கடி எங்கள் வீட்டுச் சமையலில் இடம் பெறும். மாலையில் வேக வைத்த மரச்சீனி கிழங்கு சாப்பிடும் வழக்கம் உண்டு.

"புளிக்கறி சமைப்பது சுலபம். தேங்காயையும், மிளகாயையும் நன்றாக அரைத்து, புளித்தண்ணீரில் கலந்து மாங்காய், முருங்கைக்காய் போட்டு நன்றாக கொதிக்க வைத்து, தாளித்து விட வேண்டும். அவ்வளவுதான் சுவையான புளிக்கறி தயார். 'தீயல்' என்ற காரக்குழம்பும் அவ்வப்போது செய்வோம்... வருடத்தில் முக்கியமான நாட்களில் எல்லா காய்கறிகளையும் போட்டு சாதத்துடன் கலந்து கூட்டாஞ்சோறு என்று ஓர் ஐட்டம் தயாரிப்போம். எங்கள் மாவட்ட குடும்பங்களில் இது பிரஸித்தம். ரொம்ப நன்றாக இருக்கும். அதற்கு தொட்டுக் கொள்ள பப்படம். இனிப்புச் சக்கப்ரதமன், அடப் பிரதமன் செய்வேன்" என்று சொல்லும் திருமதி ராஜலட்சுமி ஒரு நியூட்ரிஷன் பட்டதாரி, பின்னர் சட்டம் படித்து வக்கீலாகப் பணிபுரிகிறார். எட்டாவது படிக்கும் மகளான தம்பு அரசிக்கு வெஜிடபுள் ரைஸ் புலவு, ஃப்ரைட்

ரைஸ்தான் பிடிக்குமாம். குடும்பத்தில் இரவு உணவு சப்பாத்தி.

அமைச்சர் வீட்டு உணவு ஐட்டங்களில் தவறாமல் இடம் பிடிப்பவை பல்வேறு ரக வாழைப்பழங்கள். நேந்திரம் பழம் (இதில் வறட்டி என்ற டிபன் ஐட்டம் செய்வார்களாம்) மட்டிப் பழம், செவ்வாழை என்று பழ வகைகள் கட்டாயம் உண்டு. அமைச்சர் தினசரி இரண்டு மூன்று முறை சுக்கு காப்பி



• ராஜலட்சுமி தளவாய் சுந்தரம்



குடிப்பார். சுக்குகாப்பி எப்போதும் ஸ்டாக் உண்டு. நேரம் கிடைத்தால் குடும்பத்துடன் விஸிட் செய்வது உட்லண்ட்ஸ் ரெஸ்டாரெண்ட்.

வி.ஐ.பி. சமையல்!

அல்வாவுக்கு 144!

திருமதி லீலா வீரபாண்டி ஆறுமுகம்

"நான், என் கணவர் மற்றும் மகன் என சின்ன குடும்பம். அவர் ரொம்பவும் ஹெவியாகச் சாப்பிட மாட்டார். ஆனால் அசைவ உணவை ஆர்வமாகச் சாப்பிடுவார். காலையில் பொங்கல், வடை, இட்லி - சாம்பார் கட்டாயம் வேண்டும். சில சமயம் பிரெட் ஆம்லெட், ஹாஃப் பாயில்டு முட்டை சாப்பிடுவார். வீட்டில் இருந்தால் பதினொரு மணி வாக்கில் தயிர் வடை கொடுத்தால் விரும்பிச் சாப்பிடுவார். மதிய உணவில் இதுதான் பிடிக்கும், அல்லது பிடிக்காது என்றில்லை. கருவாடு குழம்பு, நண்டு வறுவல் என்றால் ஒரு வெட்டு வெட்டுவார். அவருக்கு இனிப்பு வகைகளில் மிகவும் பிடித்தது திருநெல்வேலி அல்வா. ஆனால் இப்போதெல்லாம் அவர் கண்ணில் அதைக் காட்டுவதில்லை. மாலை நான்கு மணி அளவில் காரப் பொறி, வேர்க்கடலை உருண்டை என்று ஏதாவது நொறுக்குத் தீனி உண்டு. இரவு இரண்டு இட்லியுடன் புதினா சட்னி. இல்லையென்றால் ஒரு தோசை. கூட

ஒரு கப் பப்பாளி துண்டுகள் மற்றும் வாழைப்பழம் அவ்வளவுதான். எங்கள் உணவும் இந்த ஐட்டங்களை ஒட்டித்தான் அமையும்.

என் மகனுக்குத் தயிர் சாதமும், உருளைக் கிழங்கு வறுவலும்தான் மிகவும் பிடித்தவை. சைனீஸ் ஐட்டங்களை விரும்பிச் சாப் பிடுவான்.

''ஸ்டார், சன் தொலைக்காட்சியில் சமையல் பகுதிகளை விரும்பிப் பார்த்து சில உணவு வகைகளை அவ்வப்போது செய்து பார்ப்பது உண்டு. எங்கள் வீட்டுச் சமையலில் ரெடிமேட் மசாலாத் தூள் பயன்படுத்தவே மாட்டோம்; பிரெஸிடென்ஸி கிளப் கேண்டீனில் போடப்படும் முட்டை புட்டிங் எங்கள் எல்லாருக்கும் பிடிக்கும். தினசரி சமையலில் கீரை கட்டாயம் உண்டு. வருடத்தில் அவர் பிறந்த நாள் மற்றும் மகன் பிறந்த நாள் ஆகிய இரு நாட்களில் சமையல் தடபுடலாக இருக்கும். குறிப்பாக அசைவ வகைகள் முக்கியமாக இருக்கும்'' என்ற திருமதி லீலாவிடம் ஒரு ரெஸிபி சொல்லு மாறு கேட்டோம்:

ஜவ்வரிசி அல்வா:

ஒரு தம்ளர் ஜவ்வரிசியில் தேவையான அளவு நெய் ஊற்றி வாணலியில் நன்றாக வறுக்க வேண்டும். பின்னர் இரண்டரை டம்ளர் பால் ஊற்றி வேக வைக்க வேண்டும். அப்புறம் சிறிது நேரம் மூடி வைத்த பின்னர் திறந்து சர்க்கரை தேவையான அளவு போட்டு நன்றாகக் கலந்து, முந்திரிப்பருப்பைப் பொன்னிறமாக வறுத்துப் போட்டால் நெய் மணத்துடன் சுவையான ஜவ்வரிசி அல்வா ரெடி!

சந்திப்பு: **ஸ்ரீநிவாசன்**

படங்கள்: **ராஜன்**

கூடி உண்ணும் குடியிருப்பு!

அந்தக் குடியிருப்பில் மொத்தம் முந்நூறு குடும்பங்கள் இருக்கின்றன. அவர்களுடைய வீடுகளில்



வரவேற்பறை, படுக்கை அறை, பாத்ரூம் எல்லாம் உண்டு. ஆனால் சமையலறை மட்டும் கிடையாது. அப்புறம் சாப்பாட்டுக்கு என்ன செய்கிறார்கள்?

எல்லாருக்குமாய் சேர்த்து ஒரே சமையல்! இட்லி, தோசை, பூரி, சப்பாத்தி என்று எது கேட்டாலும் நாள் முழுக்கக் கிடைக்கும். முழுச் சாப்பாடு பகல் நேரத்தில் கிடைக்கும்.

அட! ஓட்டலா? இல்லை. இது பொது சமையல்கூடம்.

இந்த வித்தியாசமான சமையல்கூடம் சிவசங்கர் பாபா சென்னை கேளம்பாக்கத்தில் உருவாக்கியுள்ள 'ராமராஜ்யம்' என்ற குடியிருப்பில் உள்ளது.

இங்கே சமையல் செய்யவும், பரிமாறவும், சாப்பிட்ட தட்டுகளை எடுக்கவும் வேலைக்காரர்கள் கிடையாது. எல்லாமே அங்கே வசிப்பவர்களின் வாலண்டரி சர்வீஸ்தான்! சுழற்சி முறையில் கச்சிதமாகச் செய்கிறார்கள்.

''இங்கேயுள்ள தோட்டங்களில் கத்தரி, வெண்டை, கீரை எல்லாமே கிடைக்கிறது. (தோட்ட வேலையைக் கவனித்துக் கொள்வதும் குடியிருப்போரின் பணிதான்.) சாண எரிவாயு அடுப்பு, கேஸ் சிலிண்டர், நீராவி உபகரணங்கள் இருப்பதால் சமைப்பது சிரமமில்லை. லாப நோக்கம் இல்லை என்பதால் குறைந்த விலையில் சுவையாகச் சமைத்து வழங்க முடிகிறது'' என்று விளக்கம் அளிக்கிறார்.

இங்கே யார் வீட்டிலாவது விசேஷம் என்றால், ஸ்பெஷல் மெனு தயாரித்துத் தருவதும் உடம்பு சரியில்லை என்றால், கஞ்சி போட்டுத் தருவதும் வழக்கம்தானாம்!

— சி.எம்

சர்க்கரை நோய்க்கு இனிப்பு மருத்துவம்!

நான் J. ரவி, கடந்த பத்து வருடமாக சர்க்கரை நோயாளியாக இருந்து வந்தேன். இதன் காரணமாக தினசரி ஐந்து அலோபதி மாத்திரைகளும் காலையில் 40 யூனிட் மாலையில் 30 யூனிட் மொத்தம் 70 யூனிட் இன்சுலின் போட்டு வந்தேன்.

போன வருடம் அக்டோபர் மாதம் ஒரு இனிய நண்பர் மூலம் புது வித சர்க்கரை நோய் மருத்துவத்தை பற்றி அறிய வந்தேன். முதலில் தயங்கினாலும் அது முற்றிலும் இயற்கை வைத்திய சிகிச்சை முறை என்பதால் அந்த முறையை பின்பற்றினேன்.

அதுவரையில் ஒருமுறை ஆரம்பித்த இன்சுலின் அளவு குறைக்க முடியாது, நிறுத்த முடியாது என்ற என் நம்பிக்கை தவறு என்பதை உணர்ந்தேன். இப்பொழுது நான் இந்த இயற்க்கை வைத்திய சிகிச்சையின் பயனால் என்னுடைய இன்சுலின் அளவு காலை 5 யூனிட் மாலை 5 யூனிட், மொத்தம் 10 யூனிட் என்று குறைந்ததோடு மட்டுமல்லாமல் என்னுடைய சர்க்கரை நோய் அளவு 100மி.கிராம் அளவிற்கு குறைந்து உள்ளது. கூடிய விரைவில் என்னுடைய இன்சுலின் முறையை முழுவதுமாக நிறுத்த முடியும் என்று நம்பிக்கை ஏற்பட்டுள்ளது.

இந்த வைத்திய முறையில் (நீலா இயற்கை வைத்திய சிகிச்சை) எந்தவிதமான பக்க விளைவுகள் இல்லை என்பது குறிப்பிடதக்கது. இந்த சிகிச்சையில் குறிப்பிட்ட சில கட்டுபாடுகள் தவிர அனைத்து வகை உணவுகளையும் உட்கொண்டதோடு மட்டுமல்லாமல் சர்க்கரை நோயினுடைய பக்க விளைவுகள் எதுவும் இல்லை என்பது எண்ணி மகிழ்கிறேன்.

J. Ravi
17, Ragava Reddy Colony, 1st Street,
12th Ave, Ashok Nagar, Chennai - 83.
Ph : 471 9805, Off : 8132911 / 12. 8131613 Cell : 98410 39628

- ❑ Purely Naturopathy (No drugs, No chemicals, No Metals, No side effects).
- ❑ Newly detected Diabetic who have not started on any allopathic medicine can get complete cure within 6 months*.
- ❑ Suitable for IDDM (Insulin Dependent Diabetic Mellitus) NIDDM (Non-Insulin Dependent Diabetic Mellitus) & Juvanile diabetic also.
- ❑ Those who are already on insulin or tablet can gradually reduce the intake of insulin & tablet.
- ❑ Blood sugar can be kept very much under control. All symptoms related to diabetic like tiredness, sleepy, frequent urination, night urination, swelling in legs etc., disappear fast.
- ❑ All internal/external wounds heals faster. So amputation can be avoided.
- ❑ Plenty of rice can be consumed, all non-veg food allowed.

* Duration of treatment may vary from patients to patients due to different types of diabetic / body condition / individual habits.

The Safest treatment under any planet
even if this does'nt do anything good it will not do any harm

LEO DIABETIC CARE CENTRE

G-2, P.A. Towers, 869, P.H. Road, (Near Sangam Theatre), Chennai - 10.
Open from : 8 AM To 12.00 & 4.00 PM To 7.00PM.. **SUNDAY HOLIDAY**
For Appointments Contact : 642 3233 & Cell : 98410-18904

குறையொன்றுமில்லை

32

முக்கூர் லக்ஷ்மிநரசிம்மாச்சார்யார்

ஸஹஸ்ரநாமத்தின் அடுத்த எட்டு நாமாக்களைப் பார்ப்போம் :

பூதாத்மா பரமாத்மாச முக்தானாம் பரமாகதி:
அவ்யய: புருஷ: ஸாக்ஷி க்ஷேத்ரக்ஞோ க்ஷர ஏவசி

இதிலே பூதாத்மா என்றால், அந்த எம்பெருமான் பரம பவித்ரமான ஆத்மா என்று அர்த்தம். அப்படி அவனைக் கொண்டாடுகிறது சஹஸ்ரநாமம். துக்கம் இலவ இலேசமும் கலப்பில்லாதவன். சோகம் என்பதே அவனுக்குக் கிடையாது. அவனிடத்தில் எல்லாம் சுகுணங்கள்தான்! தோஷமே இல்லாதவன்.

ஹேய குணங்கள் என்று எத்தனையோ உண்டு. ஆனால் பகவானிடத்திலே அவை கிடையாது. அதனால்தான் 'சமஸ்த கல்யாண குணோபேதனாய்' என்று அவனைக் குறிப்பிட்டு ஆசார்யர்கள் உபன்யாஸம் ஆரம்பிக்கிறார்கள்.

கல்யாண குணக் கடல் அவன் - பெரிய சமுத்திரம்! இருபத்தாறு கல்யாண குணங்கள் வரிசையாய்ச் சொல்லப்படுகின்றன.

நிர்க்குண : நிரஞ்சன : என்று உபநிஷத் அவனைக் குறிப்பிடுகிறது. நிர்க்குணன் என்றால்...? இங்கே வியாக்யானம் பண்ணுகிறார்கள் - நிர்க்குணன் என்றால் குணமற்றவன் என்று அர்த்தம் இல்லை. துர்க்குணமே இல்லாத நிலை.

இந்த நிர்க்குணத்தின் பிரபாவத்தை ஆதிசங்கர பகவத் பாதாள் பரக்கச் சொல்கிறார். சகுணோபாசனை என்பதையும் அதற்கு முன் அவர் விவரித்துச் சொல்கிறார். சகுணோபாசனையைச் சொல்லி, அதற்கும் மேம்பட்டது நிர்க்குணம் என்று விளக்குகிறார். சகுணோபாசனையை ஆதிசங்கரர் விவரித்த மாதிரி யாரால் விவரிக்க முடியும்!

"ஜீவித காலத்திலேயே முக்தி அடைந்து விட்ட ஒருவனுக்கு ஜீவன் முக்தன் என்று பெயர். இனிமே இந்த உலகத்திலே அவர்களுக்கு வேண்டியது எதுவும் கிடையாது. அப்படிப்பட்டவர்கள் கூட, ஜீவன் முக்தியடைந்தவர்கள் கூட ஆகர்ஷிக்கப்படுகிறார்கள் ஒரு விஷயத்தால். அது என்ன விஷயமென்றால், விக்ரஹ ஆராதனை என்கிற சகுணோபாசனை" - இவ்வாறு ஆதிசங்கரர் சொல்லி சகுணோபாசனையை விவரமாக விவரிக்கிறார்.

அதற்கும் மேலே நிர்க்குணத்தைக் குறித்துச் சொல்கிறார்.

விசிஷ்டாத்வைதத்தில் நிர்க்குணத்துக்கே பிரசித்தி கிடையாது. பகவான் எப்போதும் கல்யாண குணங்களுடன் பிரகாசிக்கிறான். அவனிடத்திலே எண்ணிறந்த குணங்கள் என்று கொண்டாடுகிறது விசிஷ்டாத்வைதம்.

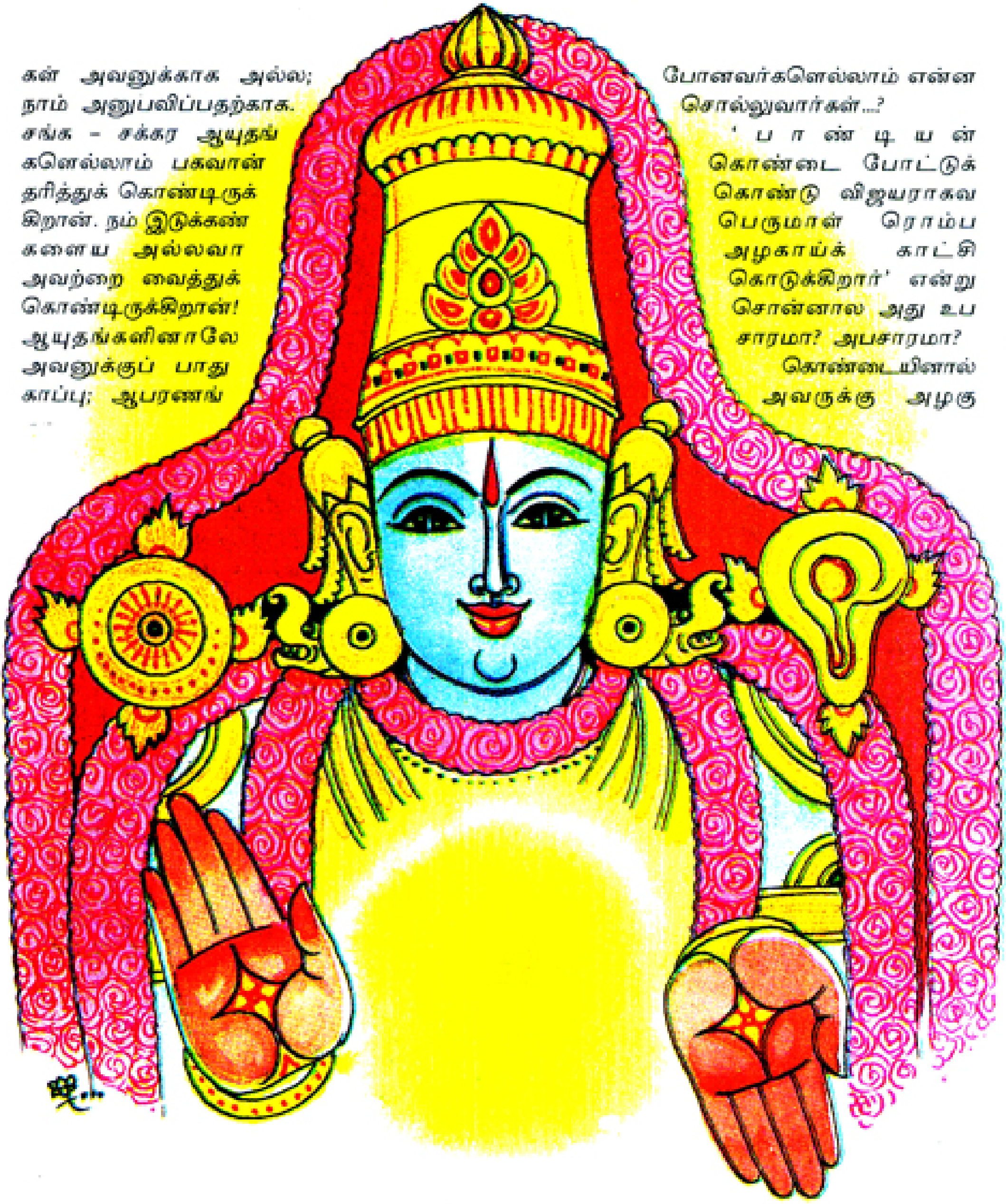
அவனைக் குறித்து ஜிதந்தா ஸ்தோத்திரம் என்று ஒரு ஸ்தோத்திரம் - பாஞ்ராத்திர ஆகமத்திலே சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அந்த ஆகமத்தைக் கற்றுணர்ந்தவர்கள் பகவானுக்கு நித்ய பூஜை பண்ணக்கூடியவர்கள். கோயில்களிலே அர்ச்சகர்களெல்லாம் இந்த ஸ்தோத்திரத்தைச் சொல்லி நித்யம் அர்ச்சனை பண்ணவேண்டும்.

"நமஸ்தே புண்டரீகாக்ஷ..." என்று ஆரம்பிக்கிறது. பகவானுக்கு ரூபம் கிடையாது, பகவானுக்குக் குணம் கிடையாது; பகவானுக்கு ஆயுதங்கள் கிடையாது; பகவானுக்கு ஆபரணங்கள் கிடையாது என்கிறது அந்த ஸ்தோத்திரம்.

ஆனால், 'ஆபரணங்களெல்லாம் பகவானுக்கு இருக்கிறது' என்று இன்னொரு இடத்திலே சொல்லியிருக்கிறதே! குணங்களெல்லாம் உண்டு என்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கிறதே! அப்படியானால் குணம் இருக்கிறதா இல்லையா? ஆபரணம் உண்டா கிடையாதா?' என்று சந்தேகம் வரும்.

கிடையாது என்று ஜிதந்தா ஸ்துதியிலே சொல்வதனுடைய பொருள் என்ன...?

அவனுடைய ஆபரணங்கள் அவன் பொருட்டு கிடையாது; நாம் சேவிப்பதற்காக ஏற்பட்டவை அவை. அவன் குணங்



கள் அவனுக்காக அல்ல; நாம் அனுபவிப்பதற்காக. சங்க – சக்கர ஆயுதங்களெல்லாம் பகவான் தரித்துக் கொண்டிருக்கிறான். நம் இடுக்கண்களைய அல்லவா அவற்றை வைத்துக் கொண்டிருக்கிறான்! ஆயுதங்களினாலே அவனுக்குப் பாதுகாப்பு; ஆபரணங்களினாலே அவனுக்கு அழகு, என்று சொல்ல முடியுமா...? அப்படிச் சொல்லலாகுமா!

ஒருத்தர் விசேஷமாக ரத்னாங்கி வாங்கிச் சமர்ப்பிக்கிறார் – அல்லது முத்துக் கொண்டையோ, இரத்தினக் கிரீடமோ வாங்கித் தருகிறார்... திருவள்ளூர் எம்பெருமானுக்கு ஒரு முத்துக் கொண்டை – பாண்டியன் கொண்டை என்பார்கள்– வாங்கிச் சமர்ப்பிக்கிறார். இப்போது பகவானை சேவிக்கப் போனவர்களெல்லாம் என்ன சொல்லுவார்கள்...?

'பாண்டியன் கொண்டை போட்டுக் கொண்டு விஜயராகவ பெருமாள் ரொம்ப அழகாய்க் காட்சி கொடுக்கிறார்' என்று சொன்னால அது உபசாரமா? அபசாரமா? கொண்டையினால் அவருக்கு அழகு வந்தது என்று சொல்லிவிட முடியுமா! கொண்டையானது பகவானுடைய சிரஸில் ஏறியதால் அல்லவா அழகு பெறுகிறது! அப்படிச் சொல்வதுதான் உபசாரமேயொழிய 'கொண்டையினால் அவன் அழகு பெற்றான்' என்று சொல்வது அபசாரம்!

ஆகையினாலே, நாம் எத்தனை சமர்ப்பித்தாலும் அவன் 'இதனால்' அழகு பெறுகிறான் என்று சொல்லிவிட முடியாது.

நாம் பகவானுடைய திருவடியை அடைந்து அழகு பெறுகிறோம். அவனால் தான் நமக்குப் பெருமையேயொழிய அவனுக்கென்ன பெருமை!

அப்படிப்பட்ட எம்பெருமான் நம்மை அடைந்து ஆனந்திக்கிறான். நாம் அவன் திருவடி அடைந்து பெருமையுறுகிறோம். பகவானுடைய திருவடியை அடைவதனாலே சாமான்ய வஸ்துக்கள் கூட பெருமையுறுகின்றன.

கிருஷ்ணாவதாரத்திலே பாருங்கள்... திருடும் களவும் பொய்யும் கூட பெருமை அடைந்திருக்கின்றன.

'ஏலாப் பொய்கள் உரைப்பானை
இங்கே போதக் கண்டீரே!'

என்று அதைக் குணமாகவே பாடுகிறார்கள்!

எப்போது பார்த்தாலும் பொய்! கிருஷ்ண சரித்திரத்திலே எதைத் தொட்டாலும் பொய்! ஆனால் அதுவே குணமாகப் போய்விட்டது. பொய்யும் பகவானை அடைந்து பெருமை அடைகிறது. களவு, திருடு... இவையும் பகவானை அடைந்து பெருமையடைகின்றன.

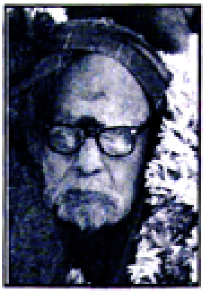
ஒரு கிருஹத்திலே ஒருத்தர் வெள்ளிச் சொம்பைத் திருடுகிறார். திருடிக் கொண்டு போனவர் பத்து நாட்களுக்கு அதை வைத்திருந்தார். அதற்குப் பிறகு அவர் வீட்டிலிருந்து அதை யாரோ வேறொருத்தர் திருடிவிட்டார்!

வெள்ளிச் சொம்பைத் திருடினார் என்று சொன்னால், அந்தத் திருட்டுத்தனமானது திருடுமோ...? இல்லை. ஆனால் பகவான் வெண்ணெயைத் திருடினான் என்று நாம் சொன்னோமானால், அவனை நினைத்தோமானால், அந்த நினைவு பெருந்திருடனாக மாறி, திருடிக் கொண்டு போய்விடும்.

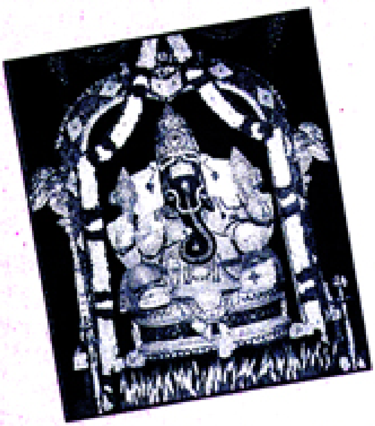
எதைத் திருடிக் கொண்டு போகும்? என்று கேட்டால், நம்மிடத்திலே இருக்கிற பாவ மூட்டையைத் திருடிக் கொண்டு போய்விடும்!

என்ன ஆச்சர்யம்! பகவானுடைய திருட்டுத் தன்மையையும் குணமாக மகான்கள் பேசுகிறார்கள் என்றால், திருடும் பொய்யும்

அருள்வாக்கு!



பகவத் ஸங்கல்பம் நமக்குப் புரியாது. என்றாலும், அவன் சாஸ்த்ர வாயிலாகக் கலி அதர்ம யுகம் என்று நமக்குத் தெரிவிக்கும் போது, அப்படியே அதர்மத்தில் லோகம் நசித்துப் போவதற்காகத்தான் இந்த யுகம் அவனால் தீர்மானமாக ஸங்கல்பிக்கப்பட்டிருக்கிறதென்று அர்த்தம் செய்து கொண்டுவிடக் கூடாதென்றே தோன்றுகிறது. 'லோகம் அவனுக்கு



மதுரை மீனாட்சி அன்னையின் திருக்கோவில் தெப்பக்குளத்தின் வடபுறத்தில் ஒரு பிள்ளையார் அமர்ந்திருக்கிறார். அவர் உடலெல்லாம் விபூதி. வழிபடுவோர் விபூதியைக் கையில் எடுத்துப் பிள்ளையார் மீது போட்டு வழிபடுகின்றார்கள். விபூதிப் பிள்ளையார் என்றே பெயரும் அவருக்கு.

- கடற்கரை நடேசன்

தமிழ்நாட்டில் சிதம்பரம் நடராசர் கோவிலில் மட்டும் நமது நாட்டு தேசியக் கொடி பறக்கிறது. ஒவ்வொரு ஆண்டும் சுதந்தர தினத்தன்று தேசியக் கொடியை வெள்ளித் தட்டில் வைத்து, மேள தாளத்துடன் பிரதான கோபுரமான கிழக்கு கோபுரத்துக்கு எடுத்து வந்து, தீட்சிதர் ஒருவர் உச்சிக்குக் கொண்டுப் போய் ஏற்றி வைப்பது வழக்கம். இதுபோல் வேறு எந்தக் கோவிலிலும் இல்லை.

- க. குழந்தை, கேட்டுத்திருக்காம்புலியூர்.

நாடகம். அவன் கதை எழுதி, டைரக்ட் பண்ணுகிற நாடகம். ரஸ வைசித்ய ருசிக்காக (காவிய ரஸங்களில் மாறுபாடு செய்து சுவை கூட்டுவதற்காக) நாடகாசிரியர் ரௌத்ரம், பீபத்ஸம், பயம் ஆகியவையுள்ள ஸீன்களையும் கல்பிப்பதுபோல அவனும் கலியில் செய்வதாயிருக்கலாம்' என்று சொன்னாலுங்கூட, இதிலே ஒரு அளவுக்கு மேலே போக அவனுடைய கருணையுள்ளம் இடம் கொடுக்காது. ஒரே ரௌத்ரம, பீபத்ஸம், பயானகம் என்று ஆகிவிட்டால் அதில் 'ரஸம்' என்று சொல்லும்படி என்ன இருக்கும்? விரஸம்தான் இருக்கும். ஆகையினால் அவன் பூர்வ யுகத்து மநுஷ்யர்களைப் போல இந்த யுகத்தில் அவ்வளவு தார்மிகர்களாகவும், தெய்வ சக்தியுள்ளவர்களாகவும் ஜனங்களை ஸ்ருஷ்டிக்காவிட்டாலும், அதர்மத்தில் அவர்களுக்கு உள்ளூர ஒரு ருசியைக் கொடுத்தே ஸ்ருஷ்டித்திருந்தாலும், அதிலேயே அவர்கள் முழுகி அழிந்து விடும் கொலைக் கூத்தாக முடித்துவிடமாட்டான். சறுக்காமாலை விளையாட்டுப் போலச் சறுக்கும் வரை சறுக்கட்டும் என்று பார்த்துக் கொண்டிருந்தாலும், விழுந்து எலும்பை முறித்துக் கொள்ள விடாமல் தாங்கிக் கொள்வதற்கு வருவான், மஹான்களையும் அனுப்பி வைப்பான்.

— ஜகத்குரு காஞ்சி காமகோடி
ஸ்ரீ சந்திரசேகரேந்திர சரஸ்வதி
சங்கராச்சார்ய ஸ்வாமிகள்

அவனால் பெருமை அடைகின்றன என்று தானே அர்த்தம்!

இவ்வாறு சாமானிய விஷயங்களெல்லாம் கூட அவனை அடைந்து பெருமை பெறுகின்றன என்பது சரித்திரப் பிரசித்தம். ஆகையினால்தான் அவனை பூதாத்மா என்றது. அவனிடத்தில் துர்க்குணங்களே கிடையாது.

ஸ்வாமி தேசிகன், தயா சதகம் என்கிற ஸ்தோத்திரத்திலே சொல்கிறார் : 'ம்ருதுவான ஹ்ருதயம் படைத்தவளான தயா தேவி ஸ்ரீநிவாஸனிடத்திலே வாஸம் பண்ணிக் கொண்டிருக்கிறாள்'என்கிறார்.

'அம்மா தயே! தயா தேவி நீ மட்டும் பகவானிடத்திலே இல்லையென்றால் மற்றைய குணங்களெல்லாம் தோஷங்களாகுமேயொழிய குணங்களாகாது.

எத்தனையோ குணங்கள் பகவானிடத்தில் – வீர்யம், உயர்ந்ததான சௌலப்யம், சௌசீல்யம்... இவையெல்லாம் பெருமையடைய வேண்டுமென்றால் தயை இருக்க வேண்டும்; காருண்யம் இருக்க வேண்டும் பகவானிடத்திலே. இல்லையானால் அவன் நம்மைப் பார்த்துக் கோபப்படக்கூடியவனாய் இருந்தால் நம் பிரார்த்தனை விலை போகுமா!

ஆகையினாலே, பகவான் பண்ணுகிற சரணாகதரக்ஷணம் என்கிற யக்ஞத்திலே, தயை என்ற குணம் பிரதானமாக இருந்து நடத்துகிறது. அப்படிப்பட்ட தயையினால் அவனுடைய அத்தனை குணங்களும் பிரகாசிக்கின்றன. அப்படிப்பட்ட உத்தமமான குணங்கள் உடையவனானதனாலே அவனுக்கு பூதாத்மா என்று நாமம் ஏற்பட்டது.

உபநிஷத் ஆனாது இதை அழகாக எடுத்துக்காட்டுகிறது. பகவான் பவித்ரமானவன்.

பவித்ரம் என்றால் என்ன அர்த்தம்...?

பாபத்திலிருந்து நம்மைக் காப்பதனாலே பவித்ரம் என்று பெயர்.

விஷ்ணு தத்வம் என்கிற கிரந்தத்தில் 'பவித்ரம் பவித்ரம்' என்றே பலமுறை வரும்.

கோவில்களில் கூட பவித்ரோத்ஸவம் என்று ஒன்று நடத்தப்படுகிறது. கோயில்கள் திறந்து இருக்கிற காலத்தில் ஏற்படக்கூடிய அசுத்தங்களைப் போக்குவதற்காகச் செய்யப்படுகிறது – கோவில் இடமெல்லாம் பவித்ரமாக இருக்கவேண்டும் என்பதற்காக மந்திரபூர்வமாக ஹோமாதிகள் எல்லாம் பண்ணி ஆலய சுத்தி செய்விப்பது.

எம்பெருமான் இருக்கிறானே, சர்வாந்தர்யாமி. அவன்... அவனுக்கு அபவித்ரம் என்று ஒன்று உண்டா! அவனை நினைத்தாலே பவித்ரம்தானே! புண்டரீகாக்ஷனை மனதார தியானம் பண்ணினால் பவித்ரமாகிவிடுகிறோமே. பாவன தன்மையை, நினைக்க வல்லார்க்கு அளிப்பவனாயிற்றே. இதனாலும் அவனை 'பூதாத்மா' என்று அழைக்கிறார்கள்.

(வளரும்)



Printed and published by K. Rajendran at the Bharathan Press on behalf of Bharathan Publications Private Limited. Editor : Mrs. Seetha Ravi

Address : 47, Jawaharlal Nehru Road, Ekkaduthangal, Chennai - 600 097.

Telephones : Editorial : 2345624; Circulation Manager, Subscription and Advertisement : 2345623; Chief Administrative Officer : 2345622; Fax: 2345621.

Annual Subscription : India : Rs. 330/-; Overseas : Rs. 2000/- (Air Mail)

Half Yearly Subscription : India : Rs. 165/-; Overseas : Rs. 1000/- (Air Mail)


ஷேப்ர்ஸ் கொண்டு
சரியான வடிவத்தின்
சேலன்ஜை எடுங்கள்.
மேலும்
உங்களுக்குக் கிடைக்கும் மேலான
பாதுகாப்பை உணருங்கள்.
சரியான வடிவத்தைக் கொண்ட ஷேப்பர்ஸ், இடப்பக்கத்திலுள்ள நேப்கினைப் போல நீளமாகவும் அகலமாகவும் உள்ளது.
ஆனால், அதிக உறிஞ்சும் தன்மைக்கு இதன் இறுதி பாகம் அதிக அகலமாக உள்ளது.
சிறந்த வசதியை அளிக்க விசேஷமாக இறுக்கி அழுத்தப்பட்டுள்ளது.
சாதாரண நீள் சதுரம் வடிவில் நேப்கின்
ஷேப்பர்ஸ்
ரூ. 19.50
8 அடங்கிய பேக்கிற்கு
ஷேப்பர்ஸின் (எபிடி) அப்ஸார்ப் ப்ரொடெக்ஷன் டெக்னாலஜி சேனல்கள், ரத்தத்தை உள்ளுக்கிழுத்து, சீராகப் பரப்பி, மேல்மட்டம் மற்றும் பக்கங்களை உலர்வாக வைக்கிறது.
Shapers
CODE/S22/01/17A/9-01 TAM
Shapers® - நம்பகத்தின் வடிவம்
ரூ. 36/-க்கு 15 அடங்கிய பேக்கும் கிடைக்கிறது.

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 1041/57 * Registered No. TN / Chief PMG-141 / 2001 *
Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP 37 * Registered as a Newspaper in Srilanka

